

Kuglice sa kikirikijem i kafom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** šecera u prahu
- **oko 2 dl** skuvane jake crne kafe bez šecera
- **50 g** kikirikija

Priprema

50 g kikirikija iseckajte ili usitnite u blenderu, ali tako da ostanu krupniji komadici. U posudu za mešanje staviti mleveni keks i dodati mu šecer u prahu, seckani kikiriki, potom postepeno dodavati kafu, mešajući smesu kašikom. Smesa mora biti fine, glatke strukture kako bi bila pogodna za oblikovanje. Ukoliko vam je smesa tvrda, dodajte još kafe, ukoliko je pregnjecava dodati još keksa.

Savet

Brzo, jeftino, praktino i prekusno! Pogodno za iznenadne goste, proslave ili tome slinom. Kombinacija je bezbroj, igrajte se, dodajte sastojke po želji, volji i mogućnosti, eksperimentišite. Prijatno.