

Nepecene vocne kuglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kuglice

- **250 g** kockica biskvitnog testa sa kakaom
- ili nekog keksa po želji
- **2** narandže - sok
- **1** limun - sok
- **100 g** suvih kajsija
- **50 g** suvih jagoda
- **50 g** suvih smokava
- **50 g** suvih urmi
- **50 g** mlevenog badema
- **50 g** ekspaniranog pirinca
- **50 g** ekspaniranog jecma

Za uvaljavanje kuglica:

- **2** oreo keksa
- **2** petit beurre keksa
- **50 g** neslanog kikirikija

Za odlaganje kuglica:

- **68** korpica širine 25mm i visine 20mm

Priprema

Iscediti sok od limuna i narandže. Suve kajsije, jagode, smokve i urme samleti u mašini za mljevenje mesa uz dodavanje malo soka od narandže da iz mašine izau svi sastojci. Na kraju mljevenja u mašinu dodati malo kockica testa da upije tekucinu i lepo ocisti sve sastojke iz mašine. Kockice testa preliti sokom od narandža i limuna, dodati mleveno voće, mleveni badem ekspandirani pirinac i ekspandirani jecam. Dobro varjacom izmešati da se sastojci lepo rasporede.

Oreo keks i petit beurre keks oklagijom usitniti, pomešati i staviti u jednu dublju posudu.

Kikiriki samleti na mašini za mljevenje oraha i staviti u jednu dublju posudu. Malom kašikom vaditi smesu i meću blago vlažnim dlanovima formirati kuglicu. Jedan deo kuglica uvaljavati u izdrobljen keks. Drugi deo kuglica uvaljavati u mleveni kikiriki: Kuglice odlagati u korpice. Od ove količine namirnica dobila sam 68 kuglica.

Savet

Nedavno, kada sam radila kocke sa muskatnom bundevom prvo testo mi nije uspelo. Mislila sam da e mi količina testa biti dobra za tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x20cm, ali peeno testo mi je bilo veoma tanko i ispucalo i nisam ga upotrebila za napred navedeni kola, ve sam ga isekla na kockice i malo presušila u toploj rerni. Kockice testa sam ostavila sa strane dok ne osmislim kako da ih upotrebim. Odlučila sam da napravim kuglice sa suvim voćem i namirnicama koje sam imala na raspolaganju.