

## ***Kokosov orah (2)***



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za belu smesu:**

- **150** gšecera
- **120** gmargarina
- **100** gkokosa
- **120** gsojinog mleka u prahu
- **1** dlvode

#### **Za tamniju smesu:**

- **150** gšecera
- **1** dlvode
- **120** gmargarina
- **250** gmlevenog keksa
- **3** kašikakakaoa

#### **I još:**

- **10** komadasmokava
- **100** goraha cele mrezge

### **Priprema**

Skuvati vodu i šećer, dodati margarin i kuvati nekoliko minuta. Dodati kokos i mleko u prahu. Umutiti mikserom i ohladiti.

Skuvati šećer i vodu, dodati margarin i kuvati nekoliko minuta. Dodati keks i kakao. Sve promešati varjačom i ohladiti.

Smokve potopiti u mlaku vodu par minuta, ocediti, obrisati ubrusom. Zarezati nožem svaku smokvu, napraviti džep i napuniti svaku jezgrom oraha.

I belu i tamniju smesu podeliti na 10 jednakih delova (možete veriti vagom). Belom smesom obložiti svaku smokvu, oblikovati kuglice i staviti u frižider 30 minuta da se malo stegnu. Na kraju obložiti smokve tamnijom smesom, (ruke pokvasiti vodom) da bi se lakše napravila kugla. Svaku kuglu uvaljati u kokosovo brašno. Dobro rashladiti.

Seci svaku kuglu na 8 jednakih delova. Prijatno!

## **Savet**