

Lubenice kolaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mleka u prahu
- **400 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- **1 kašika** crvene jestive boje
- **1 kašika** zelene jestive boje
- **po potrebi** čokoladnih mrvica
- **2** belanceta
- **200 g** mlevenih oraha
- **2-3 kašika** mlevenog keksa

Priprema

200 g mleka u prahu, šećer u prahu 200 g i margarin sjediniti i izmesiti. Podeliti masu na dva dela. U jedan deo dodati crvenu boju i napraviti 8 loptica. Staviti ih u frižider da se ohlade. Drugi deo ostaviti beo i podeliti na 8 loptica i ohladiti u frižideru. Umutiti belanca sa 200 g šećera u prahu i dodati zelenu boju, 200 g mlevenih oraha i 2-3 kašike mlevenog keksa. Podeliti masu na 8 loptica. Bele loptice rastanjiti na dlanu, pa pažljivo omotati oko crvene loptice. Tako svih 8. Zelene loptice rastanjiti i omotati oko belih. Ostaviti ih u frižider da se malo ohlade. Seci kriške na četvrtinu i na crvenu boju okolo posuti čokoladne mrvice da izgledaju kao špice od lubenice.

Savet

Kolai primamljivog izgleda i ukusa.