

Kuglice od pecene kore



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 13 kašikašecera
- 100 gbrašna
- 5 kašikavode
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikekakaa
- Ostalo:
- 250 mlsoka od narandže
- 150 gmljevenih oraha
- 200 gkokosa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca, dodati šećer, pa mutiti dok ne se napravi cvrst šam. U to dodati žumanca i sjediniti mikserom. Sipati jednu po jednu 5 kašika vode i umutiti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo, pa smanjiti mikser na najmanju brzinu i lagano izmešati da nema grudvica. Dodati u to kakao i varjacom sjediniti, pa izliti u pek papirom obloženu tepsiju i peći na 200 stepeni. Pecenu koru ostaviti tako da se ohladi. Kada bude hladna, skinuti papir.

Koru izmrviti rukom, dodati sok od narandže, mljevenih oraha sve sjediniti. Praviti kuglice i valjati u kokos.

Savet

Užívajte.