

Jagodice (4)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gratluka od ruže
- **1 kašika** limunovog soka
- **250 g** mlevenog posnog keksa
- **100 g** kokosa
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** mlevenih oraha
- **po želji** boja za kolace

Priprema

Ratluk otopiti na vatri sa limunovim sokom, pa mu dodati keks, šećer u prahu, orahe i kokos, pa sve lepo umesiti.

Od smese odvojiti 2 kašike i staviti zelenu boju za kolace, a u ostatak staviti crvenu boju i ekstrat jagode.

Od crvene smese oblikovati jagodice, a od zelene listice. Jagodice istackajte crnom posnom cokoladom ili kao ja stavite bombonice za kolace za imitaciju bobica.

Staviti u frižider da se ohlade pre posluživanja. Prijatno!!!?

Savet

Umesto da odvajate 2 kašike od testa i pravite zelenu smesu, možete koristiti zelene žele bombone.