

## Jagodice



## Sastojci

### Potrebno je:

- 100 g mlevenog keksa
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g šecera u prahu
- 100 ml gaziranog soka od pomorandže
- 3 kašicice ekstrata od jagode
- zelene žele bonbone

### Glazura:

- 1 kašika glukoze (može i fruktoze)
- 3-4 kašike tople vode
- 250 g šecera u prahu
- po želji ekstrat od jagode

## Priprema

U odgovarajućoj posudi pomešati mleveni keks, mlevene orahe i šecer u prahu. Prelijte sa sokom i zamesite da dobijete kompaktnu smesu. Zatim dodajte ekstrat od jagode i izmesite da ujednacite boju. Stavite u frižider na 15-20 minuta, da se smesa prohladi.

Od prohladene smese praviti kolacice oblika jagodice. Napravljene jagodice ostaviti u frižider na 2 sata.

Glazura: Sjediniti glukozu (fruktozu) sa 2 kašike vode na pari. Dodati šecer u prahu i dobro promešati. Dodati još 2 kašike tople vode i zagrevati dok smesa ne postane glatka. Obojiti po želji ekstratom jagode.

Ohlavene jagodice malom viljušćicom umakati u glazuru i odlagati na poslužavnik.

Dok se glazura još nije stegla, zabosti isecene komadice zelenih žele bonbona, kao listice jagodica.

Kad se glazura stegne složiti jagodice u korpice i poslužiti.