

## Rum kuglice (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Za kuglice:

- **200** gmlevenog keksa
- **5** kašikašecera u prahu
- **1** kašikaruma
- **150 ml** mleko
- **100** gcokolade za kuvanje
- **150** gmlevenih oraha
- Za valjanje kuglica:
- **100** gmlevenog keksa
- I još:
- **po potrebi** papirne korpice

### Priprema

U dublju posudu staviti keks, preliti ga prokuvanim, pa ohlaženim mlekom i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Dodati šećer u prahu, mlevene orahe i rum. Umešati otopljenu cokoladu za kuvanje, izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili i ostaviti u frižider na sat vremena.

Nakon toga, izvaditi iz frižidera, uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice.

Valjati ih u mleveni keks. Režati ih u papirne korpice, pa poslužiti.

## **Savet**

Umesto mlevenih oraha možete koristiti mleveni lešnik-svakako dobijate veoma ukusne kuglice. Prijatno!