

## Jagodice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** dl vode
- **120 g** margarina
- **300 g** šećera
- **250 g** mlevenog keksa
- **100 g** kokosa
- **1 flašica** ekstrat jagode

### I još:

- **po potrebi** kristal šećer
- **po potrebi** kokos u boji zeleni

## Priprema

Vodu i margarin stavimo na tihu vatru da se margarin otopi i dodamo šećer kuvamo 2-3 minuta sklonimo sa vatre i umešamo mleveni keks i kokos dodamo i ekstrat jagode. Promešamo da se smesa lepo sjedini. Ostavimo da se malo prohladi.

Od smese pravimo kuglice i formiramo jagodice (dlanove pokvasimo da nam se smesa ne lepi).

Valjamo ih u kristal šećer i gornji deo umocimo u zelini kokos.

## **Savet**

Vrlo se brzo sprema, a jako je ukusno i dekorativno.