

Posne kuglice sa bundevom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 3 kašike meda
- 200 g suvog groža
- 150 g mlevenog lešnika
- 1 kesica praška za pecivo
- 700 g brašna
- 200 g šećera
- 1 jabuka
- 200 g očišćene bundeve
- 5 g cimeta
- 100 g bele čokolade
- 100 g šećera u prahu

Priprema

Jabuku oguliti i ocistiti pa zajedno sa bundevom iseci, nakratko prokuvati. Ocediti od suvišne tečnosti i ispasirati.

Penasto umutiti margarin sa šećerom i medom. Dodati seckanu belu čokoladu, suvo grože, mlevene lešnike i cimet, te pomešati. Ubaciti pasiranu jabuku i bundevu.

Posebno izmešati brašno i prašak za pecivo. Postepeno dodati pripremljenoj smesi i mutiti mikserom dok se sastojci ne povežu u testo. Testo uviti u foliju i ostaviti da odstoji oko 60 minuta.

Od testa oblikovati kuglice velicine oraha i poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Pecene kuglice ostaviti ih da se ohlade, te ih posuti šećerom u prahu.

Savet