

Kruškice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog ratluka
- **200 g**prah šecera
- **1**limun
- **50 g**margarina
- **50 g**kokosa
- **malo prehranbene boje**žuta, crvena
- **po potrebi**kristal šecer

Priprema

Ratluk izgnjecimo dodamo rendanu koricu linuna takoe i izceen sok od limuna prah šecer na tihoj vatri mešamo dok se ratluk otopi i sjedini sa šecerom, dodamo kockicu margarina i mešamo da postane kompaktna masa.

Sklonimo sa vatre i umešamo kokos.

Ostavimo malo da se prohladi da vožemo držati u dlanu, i vlažnim dlanovima formirano kruškice.

Ostavimo nz hladnom da se stegnu i umacemo u prehranbenu boju nalo u žuto malo u crvenu i nakon toga valjamo u kristal šecer.

Kruškice sa ukrasila listicima od žive odrade budu dekorativnija.

Savet

Kod mene je dosta prevladala crvena boja može i malo manje da se stavlja