

Aromaticne jagodice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog keksa
- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **1**limun (sok)
- **2**ekstrakta od jagode
- **200** goraha
- **50** gželea zelene boje

Priprema

Mikserom penasto umutite margarin i šefer u prahu, pa dodajte mleveni keks, sok od jednog limuna, 2 ekstrakta od jagode i orahe. Masu dobro sjedinite.

Napravite kuglice velicine oraha pa svaku uvaljajte u šefer, a zatim svaku kuglicu uz pomoc dlanova gurnite ka prstima da bi se napravio oblik jagode.

U svaku jagodu na vrhu ubodite žele da bude kao list. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet