

Kuglice sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**kukuruznih pahuljica
- **200 g**suvih šljiva
- **100 g**suvog groža
- **200 g**mlevenih oraha (lešnika ili badema)
- **100 g**meda
- **50 g**gotopljenog maslaca
- **1 mala kašicica**cimeteta

Za valjanje kuglica:

- mleveni plazma keks
- kakao
- mleveni lešnici (bademi ili orasi)

Priprema

Kukuruzne pahuljice samleti u secku. Ja sam ostavila da budu sa malim komadicima, a vi možete da ih sameljete da budu kao brašno. Samleti i orahe (i njih sam ostavila sa vrlo sitnim komadicima). Suve šljive i suvo grože iseckati što sitnije.

Samlevene kukuruzne pahuljice i orahe staviti u vanglicu. Dodati cimet i pomešati (ko ne voli ukus cimeta neka ga izostavi). Zatim dodati iseckane suve šljive, suvo grože, med i otopljeni maslac. Rukom dobro sjediniti sve sastojke.

Za pravljenje kuglica neka vam bude merna jedinica mala kašicica. Malom kašicicom zahvatiti smesu i rukama oblikovati kuglicu. Kuglice reati na tacnu za kolace.

Za valjanje kuglica ja sam koristila mleveni plazma keks, kakao i mlevene lešnike. Svaku kuglicu, naizmenično, uvaljati u navedene sastojke i ponovo ih poreati na tacnu. Ostaviti u frižider jedan sat i poslužiti. Ja ih kasnije nisam cuvala u frižideru, vec su mi bili na stolu.

Savet