

## *Posne slane kuglice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 margarin
- 1/2 kašičice soli
- 100 g kikiriki mleveni + 50 g u komadu
- susam
- 1 prašak za pecivo
- 5 kašika vode
- brašno po potrebi

### **Priprema**

Umesiti margarin, so, vodu, prašak za pecivo, kikiriki i brašno po potrebi. Testo treba da bude glatko. Od njega napraviti 50 loptica, svaku lopticu razvuci rukom, staviti kikiriki, uviti u lopticu, pa uvaljati u susam.

Peci u vrelu rernu na 250 C.

Ovo je jako lepa grickalica za posne dane.