

Socne kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog keksa
- 100 g suvog groža
- 100 g kokosovog brašna
- sok (za sjedinjavanje smese, po želji kupina, malina, višnja..)
- 1 vanilin šecer
- kristal šefer (po želji)
- 100 g crne cokolade

Preparacija

Sve sastojke staviti u ciniju, zatim ih varjacom izmešati. Suvo grožje je najbolje potopiti u neki liker, kako bi bilo socnije (to uraditi bar sat vremena pre pravljenja kolaca).

Sok malo razblažiti ukoliko je sirup i njime zamesiti loptice. Naravno smesa treba biti pogodna za oblikovanje.

Dok mesimo kolace proveravamo koliko je dosta soka. Oblikovati loptice i uvaljati ih u kristal šefer ili mleveni keks.

Loptice stavljati u ukrasne korpice, u koje smo nakapali otopljenu cokoladu, kako se ne bi pomerale.

Takoe ukrasimo loptice otopljenom cokoladom. Prijatno!!!