

Bele kuglice sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **150 ml**vode
- **250 g**margarina
- **350 g**mleka u prahu
- **150 g**kokosovog brasna
- **100 g**suvog voca (smokve, kajsije, grože)

I još:

- kokosovo brašno za valjanje kuglica
- papirne korpice

Priprema

Šecer i vodu staviti da provri, kuvati još 3 minuta. Skloniti sa ringle, dodati margarin, mešati da se otopi pa dodati mleko u prahu i kokosovo brašno. Dobro izmešati pa dodati i sitno seckano suvo voce.

Od ohlaene smese praviti kuglice, uvaljati ih u kokos, staviti u korpice pa u frižider da se stegnu.

Prijatno!

Savet