

Kolacici sa suvim smokvama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **70 ml**vode
- **125 g**margarina
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**mlevenog keksa (plazme)
- **50 g**mlevenih oraha

I još:

- **15**suvih smokava
- **malotople** vode
- **15**polovina oraha
- mleveni orasi za valjanje kuglica

Priprema

Smokve ocistiti i potopiti ih u toplu vodu da omekšaju (15-ak minuta). Izvuci ih iz vode i u svaku staviti polovinu oraha.

Otopiti šecer sa vodom, kad provri, kuvati još 3 minuta. Dodati margarin i cokoladu. Mešati da se otopi i sjedini pa dodati keks i orahe. Izmešati i ostaviti da se ohladi.

Od ohlažene smese praviti kuglice sa smokvom u sredini. Uvaljati ih u mlevene orahe.

Ostaviti da se stegnu (možete ih staviti u zamrzivac na pola sata) pa ih iseci na plovine ili na 4 dela.

Prijatno!

Savet