

Slonovo uvo (posni kolac)

:))



1 Suve smokve preliti toplom vodom. Potom ih ocediti, izdubiti prstom i puniti seckanim orasima.

2 Uspinovati 200 grama secera sa 16 kasika vode. Kada provri dodati cokoladu i margarin i mesati da se margarin potpuno rastopi. Zatim dodati orahe i mleveni keks. Sve dobro izmesati i i ostaviti da se ohladi.

3 Od ove smese formirati 30 kuglica, pa svaku rastanjiti na dlanu i u sredinu staviti po smokvu i ponovo formirati kuglice.

4 Uvaljati kuglice u mlevene orahe ili u secer u prahu. Ostaviti kolace da odstoje nekoliko sati u frizideru. Ohladjene kuglice prececi na pola.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

suvih smokava 30
secera 200 gr
cokolade 3 stangle
posnog margarina 250 gr
mlevenih orahe 300 gr
mlevenog posnog keksa 300 gr
orahe po zelji malo seckanih