

Lesnik kuglice

pojedu se za cas posla :))



1 U serpu na sporetu stavimo med da se zagreje. U vuci sud stavimo mlevene lesnike, mleveni keks, secer u prahu, rum, vanil secer, puter, sitno izrendanu koru narandze, sok od narandze, krupno izrendanu cokoladu i razredjen med. Mesamo varjacom dok ne dobijemo homogenu smesu.

2 Rukama uzimamo od smese i formiramo kuglice, uvaljamo u cokoladne mrvice i stavimo u papirne korpice.

Sastojci:

mlevenih lesnika 200 gr
meda 2 kasike
cokolade za kuhanje 200 gr
narandza 1
secera u prahu 80 gr
mlevenog keksa 50 gr
ruma 1 kasika
vanil secera 1 kesica
putera 1 kasika
cokoladnih mrvica 200 gr

Napomena:

Prijatno!!!!