

Kesten kuglice

Tope se u ustima...

1 Kutiju kesten pirea pustiti da se otopi i zatim ga u dubokoj posudi viljuÅ¼kom izgnjeÄ•iti.

2

3

4 U kesten pire dodati kaÅ¼jiku margarina ili putera i kaÅ¼jiku prah Å¼eÄ•era i meÅ¼jati.

5

6

7 Vaditi kaÅ¼jicom kuglice i oblikovati ih.

8

9

10 Kuglice umoÄ•iti u Å•okoladne mrvice i tako ih sluÅ¼iti!

Sastojci:

kesten pirea kutija
margarina 1 kasika
prah secera 1 kasika

SavrÅ¡eno idu uz kaficu....ili posle nedeljnog ruÅ¡ka

:)