

BELE KROGLICE (BREZ PEKE)

1. Preden začneš z delom si umij roke in poskrbi za varnost.
2. Potrebuješ (približno 20 komadov):
 - 1 beljak
 - 10 dag mletih lešnikov
 - 2 rebri bele čokolade
 - 2 žlici kokosove moke
 - 10 dag sladkorja v prahu
3. Priprava:
 - v posodi zmešaš beljak, mlete lešnike, 1 naribano rebro čokolade, 1 žlico kokosove moke in sladkor;
 - maso pustiš par minut počivati, nato pa oblikuješ kot oreh velike kroglice;
 - oblikovane kroglice povaljaš v ostanku kokosove moke in naribane čokolade;
 - kroglice postaviš na mrežo, da se posušijo na zraku.

Pa dober tek! ☺

