

# KOKOSOVE KROGLICE

VERJETNO IMAŠ RAD KOKOSOVE KROGLICE. SPODAJ JE RECEPT, KAKO JIH LAHKO NAREDIŠ SAM.



## PRIPOMOČKI:

- MULTIPRAKTIK
- VEČJA SKLEDA
- KUHINJSKA TEHTNICA

## SESTAVINE:

- 25 DAG ALBERT KEKSOV
- 10 DAG MARGARINE
- 10 DAG SLADKORJA V PRAHU
- 2 ŽLICI KAKAVA
- 5 ŽLIC MLEKA
- 10 DAG OREHOV
- KOKOSOVA MOKA (TO PUSTIŠ, DA BOŠ V NJEJ POVALJAL KROGLICE)

## PRIPRAVA:

KEKSE ZMELJEMO V MULTIPRAKTIKU. ZMLETE KEKSE DAMO NATO V POSODO.

V POSODO H KEKSOM DODAMO ŠE VSE OSTALE SESTAVINE: OREHE, MARGARINO, SLADKOR, KAKAV IN MLEKO.

VSE TO ZMEŠAMO, DA DOBIMO ENOTNO MASO.

Z ROKAMI OBLIKUJEMO MANJŠE KROGLICE.

NA KONCU JIH SAMO ŠE POVALJAMO V KOKOSOVI MOKI.

Prpravila: učiteljica Pavla