

RUMOVE KROGLICE

SESTAVINE:

250g MARGARINE (ZA POLNEJŠI OKUS UPORABITE MARGARINO Z MASLOM)

200g SLADKORJA V PRAHU

100g ČOKOLADE V PRAHU

400g ALBERT KEKSOV

1dcl RUMA ***

100g KOKOSA, ZA POVALJATI KROGLICE

***RUM: če bodo kroglice jedle mlajše osebe, nadomestite rum z vodo v kateri ste predhodno raztopili rumov sladkor.

POSTOPEK PRIPRAVE:

Kekse zmelješ ter dodaš vse ostale sestavine. Vse premešaš in daš počivati v hladilnik za vsaj eno uro, še boljše za dve. Najlažje je narediti maso, če so vse sestavine sobne temperature. Ko vzameš maso iz hladilnika s čajno žličko zajameš nekaj mase iz posode ter z rokami oblikuješ kroglico. Kroglico nato povaljaš v kokosu.

