

Bombice od kokosa



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** kokosa
- **250-300 ml** mleka
- **50** gzobenih pahuljica
- **2 kašike** pšenicnih meniknja
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **3 kašike** mlevenih košćica kajsije
- **2 kasike** suvog groža
- **malo** ruma
- **2-3 kašike** meda
- **malo** muskatnog oršcica

Priprema

Kao što rekoh kokos od kokosovog mleka iskoristila sam za pravljenje bombica. Za ove bombice možete koristiti i kokosovo mleko i obicno, po želji.

Mleko zagrejati pa ubaciti pahiljice i mekinje. Ostaviti malo da upiju i da se mleko prohladi.

Dodati kokos, mlevene orahe i mlevene košćice kajsije.

Dodati i suvo grožje predhodno potopljeno u malo ruma.

Zasladiti sve medom i dodati malo muskatnog orašcica.

Izmešati sve da se svi sastojci povežu. Ako vam je smesa malo rea,tj. mekša dodajte još malo mlevenih oraha ili kokosa. Takoe smesu možete staviti i na kratko u zamrzivac ako je potrebno.

Od smese praviti bombice (nakvasite blago dlanove kako bi se bolje oblikovale), stavite ih u frižider kako bi se lepo stegle pre služenja.

Kada oblikujete bombice možete ih uvaljati u kokos ili mlevene orahe, ali i nema potrebe.

Prijano, uživajte :)

Savet

:)