

Keks kuglice sa orasima i lešnicima

Slatke bombice od keksa, oraha i lešnika.

35 kuglica/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Za kuglice:

300 ml vode

300 g šećera

2 kafene kašičice Dr. Oetker Limun šećera u prahu

120 g margarina

300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače

300 g oraha mlevenih

180 g pečenih lešnika mlevenih

Za glazuru:

100 g čokolade za kuvanje

2 kašika/e ulja

1 Priprema kuglica:

Odmeriti u šerpu 300 ml vode, 300 g šećera i 2 kafene kašičice limun šećera u prahu.

Uz neprestano mešanje zagrevati do ključanja, dodati 120 g iseckanog margarina i mešati dok se u potpunosti ne rastopi. Skloniti sa šporeta i dodati 300 g mlevenog keksa, 300 g mlevenih oraha i 180 g mlevenih pečenih lešnika i sve dobro promešati. Smesu ostaviti u frižideru da se ohladi, oko 1 sat. Praviti kuglice. Po želji, u kuglicu utisnuti jezgro pečenog lešnika.

2 Priprema glazure:

Otopiti na pari 100 g čokolade (prethodno izlomljene na kockice) sa 2 kašike ulja. Kratko prohladiti i preliti kuglice.

Savet:

- Po želji ukasiti Dr. Oetker Dekorima ili mlevenim keksom.