

Bele kokosove kroglice

Danes bomo naredili zelo enostavne kokosove kroglice samo iz treh sestavin.

Pa začnimo!



Pripomočki za kokosove kroglice:

- večja skleda ali dve za lažje mešanje mase
- kuhinjska tehtnica
- posoda za kokosove kroglice
- plitek krožnik za kokosovo moko
- hladilnik



Sestavine za kokosove kroglice:

Za cca. 40-50 kokosovih kroglic:

- 300 g kokosove moke + nekaj za valjanje kroglic v njej
- 410 g kisle smetane (1 velik lonček)
- 130 g mletega sladkorja



Postopek za pripravo kokosovih kroglic:

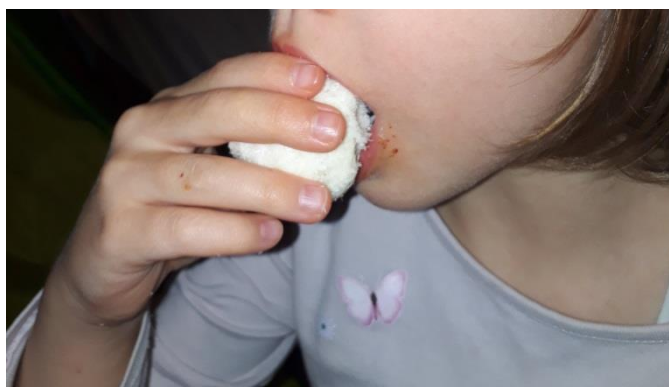
Sestavine za kokosove kroglice stresemo v skledo in jih med seboj premešamo tako, da dobimo enotno in gosto zmes. Vmes jo lahko tudi malo poskusite ☺.



Sedaj si pripravimo krožnik in seveda nekaj kokosove moke, ki jo nasujemo v plitek krožnik. Kokosove kroglice oblikujemo tako, da najprej s prsti zajamemo nekaj mase za kokosove kroglice in med dlanmi oblikujemo kokosovo kroglico, veliko kot oreh. Nato jo povaljamo še v kokosovi moki.



Postopek ponavljamo vse dokler nam ne zmanjka mase. Oblikovane in v kokosovi moki povaljane kokosove kroglice eno poleg druge polagamo v posodo, namenjeno za kokosove kroglice. Na koncu posodo pomažemo še s prsti in si privoščimo slastno belo kokosovo kroglico. Kroglice shranjujemo v hladilniku.



Pa dober tek!

