

OREHOVE KROGLICE

12 dag čokolade v prahu
12 dag sladkorja v prahu
12 dag zmletih orehov
1 beljak
2 žlici ruma
kristalni sladkor

V skledi zmešamo čokolado, sladkor in orehe, dodamo beljak in rum ter dobro zmešamo.

Iz mase oblikujemo za oreh velike kroglice, ki jih povaljamo v kristalnem sladkorju

in posušimo na zraku. Suhe položimo v papirnate skodelice. Dober tek!

