

MRAK KUGLICE

Sastojci:

250 g sveže samlevenog maka
150 ml mleka
150 g šećera
oko 200 g mlevenog Oreo keksa

Postupak:

1. Ugrejati mleko sa šećerom do vrenja. Izmaći sa ringle pa dodati mleveni mak i promešati. Ostaviti smesu 30 minuta da se malo prohladi, a ujedno i zgusne. Dodati mleveni keks, sve dobro izmešati. Smesa bi trebalo da je gusta ali nedovoljno čvrsta za oblikovanje. Ostaviti u frižideru sat-dva. Ako je i nakon hlađenja smesa previše meka, dodati još malo keksa.

2. Kašičicom zahvatati po 15-ak grama smese.

Oblikovati kuglice ili nepravilne grudvice (*truffles*). Smesa je lepljiva pa će rukavica bar na jednoj ruci biti od pomoći.

3. Po želji uvaljati u mleveni Oreo, najbolje samo donjim delom, da se kuglice ne bi lepile za tacnu ili korpice, a da ostanu tamne kao noć sa gornje strane.

Napomena:

Od samog maka dosta zavisi gustina početne smese, jer nekad mak upije više, nekad manje. A od toga dalje zavisi koliko će keksa biti potrebno da se dobije smesa pogodna za oblikovanje. Stoga nemojte sav keks sipati odjednom, ali i imajte još keksa u rezervi. Mleveni Oreo se prodaje u pakovanjima od po 300 g, što će sigurno pokriti potrebe ovih kuglica, a verovatno će i ostati malo.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2021/03/mrak-kuglice.html>