

LUBENICE – BOŽIĆNI KOLAČIĆI

- 250 gr oraha
- 200 gr šećera u prahu
- 100 gr keksa (piškote, petit beure ili nešto slično)
- 1 – 2 bjelanjka
- malo ruma
- malo marascina
- boja za kolače crvena i zelena
- čokoladne mrvice

Orahe i keksa sameljite, dodajte šećer, bjelanke, rum i marascino. Smjesu podijelite na dva dijela. Jedan dio obojajte zeleno, drugi crveno. Najprije napravite malu crvenu lopticu, pa je obložite zelenim dijelom obojane smjese. Ostavite preko noći da se osuši. Uvaljajte u cukar (obični, ne mljeveni) i izrežite lopticu najprije po pola, pa na četvrtine, ako je manja ili na osmine ako vam je loptica veće. Svaku ukasite čokoladnim mrvicama koje će glumiti pinke u lubenicama. Poslužite sa ostalim božićnim kolačima.

