

Orandžaste bombice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za bombice:

- **250** g šecera
- **300** gmlevene plazme
- **200** gmargarina
- **3** kašikemlevenih oraha
- **3** kašikesekanih oraha
- **1** kesicavanilin šecer
- **1** pomorandža - sok i rendana kora

Dekoracija:

- **50** g crne cokolade
- **50** g bele cokolade
- cokoladne mrvice
- dražeje no problem
- coko flips

Priprema

Ušpinovati šecer sa 100ml vode da se dobije sirup. Dodati margarin da se otopi. Skloniti sa sporeta i dodati sok i rendanu koricu pomorandže i vanilin šecer.

U to umesati plazmu i orahe i ostaviti da se ohladi. Kad se bude ohladilo i stvrdnulo oblikovati male kuglice i dekorisati po zelji. Ja sam ih dekorisala sa otopljenom crnom i belom cokoladom, mrvicama, kokosom, a na

svaku bombicu sam stavljala ili dražeju no problem ili coko flips. Pustite masti na volju!

Savet

U svaku bombicu možete sakriti po komadi krem bananice!