

Crne i bele bombice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za crne bombice:

- **200 g** cokolade
- **200 g** seckanog kikirikija
- **200 g** mlevenog keksa
- **3+1 kašika** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** kokosa
- **1 kašika** ulja

Za bele bombice:

- **200 g** kokosa
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** šećera u prahu
- **150 g** seckanog kikirikija
- **3 kašika** margarina
- **1 dl** vode

Priprema

Crne bombice: Otopiti cokoladu na pari, sa kašikom margarina i kašikom ulja. U vecu ciniju izmešati keks, kokos, šećer, margarin i kikiriki (ja sam ga stavila u krp, pa sam ga usitnila cekicem za meso), pa dodati otopljenju cokoladu. Nisam koristila margarin za kolace vec obicni, jestivi. Rukom dobro povezati sastojke, pa staviti u frižider na par minuta. Praviti kuglice, pa stavljati u korpice ili direktno na tanjir.

Bele bombice: Zagrejati vodu u šerpici, pa u nju dodati mleko u prahu. U odvojenu ciniju sipati kokos, kikiriki, šećer i margarin, pa dodati mleko u prahu. Pomešati sve dobro rukama. Ako je previše retka smesa, dodajte još malo kokosa, a ako je previše gusta, još malo margarina. Stavite u frižider na par minuta, pa oblikujte kuglice i reajte na tanjir.

Savet