

Punjene urme



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** suvih urmi (oko 26 komada)

Za beli deo:

- **50 g** putera ili margarina
- **50 g** šecera u prahu
- **50 g** kokosa
- **1 kašika** šarenih mrvica

Za tamni deo:

- **100 g** šecera
- **1 dl** vode
- **125 g** putera ili margarina
- **100 g** šecera
- **300 g** mlevenog keksa

Za posipanje:

- 50 gkokosa

Priprema

Krupnije urme raseci na jednu stranu i izvaditi košpice. Napraviti beli deo za punjenje urmi: Umutiti puter ili margarin sa šecerom u prahu, dodati kokos i 1 kašiku šarenih mrvica. Ovom smesom puniti urme koje su rasecene na jednu stranu, a na drugu nisu. Ostaviti u zamrzivac 1 sat da se dobro stegnu. Za to vreme napraviti masu za oblaganje urmi: U posudu staviti šefer i vodu da vri, dok se šefer ne istopi, dodati puter ili margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 300 g mlevenog keksa i 2 kašike ruma. Izmešati i ostaviti da se ohladi. Od ove mase uzimati malo, razvaljati na dlanu staviti punjenu urmu i oblikovati kuglicu, malo izduženu kao urma. Uvaljati kuglicu u kokos. Tako napraviti i ostale punjene urme. Dobro ohladiti i seci na koso.

Savet