

Male šarene bombice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog keksa
- **100 g** šecera
- **100 g** seckanih žele bombona
- **2 kesice** pudinga - slatka pavlaka
- **150 g** putera
- **100 g** mleka u prahu
- **100 g** bele cokolade
- **maloprehrambene** boje
- **600 ml** mleka
- **malo** šarene mrvice

Priprema

Staviti mleko sa šecerom da se kuva. Kad provri ukuvati puding. Skloniti da vatre, dodati puter i mesati dok se puter ne rastopi. Zatim dodati keks, žele bombone, mleko u prahu. Sve lepo sjediniti, ako je potrebno dodati još malo keksa da ne bude ni previše tvrdo ni previše mekano. Ostaviti da se dobro ohladi. Kad se ohladi formirati male kuglice. okoladu istopiti pa dodati par kapi crvene prehrambene boje. Svaku bombicu ubosti cackalicom pa je umociti prvo u cokoladu pa zatim u šarene mrvice. Ostaviti da se se ohladi i stegne.

Savet