

Filovane urme



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 gurma
- 100 gmlevenih oraha
- 3 kašikemeda
- sok od limuna

Za glazuru:

- 3 kašikemleka
- 100 gcokolade
- 5 gmargarina

Priprema

Urme bocno zasecite i izvadite im koštice. U ciniju sipajte mlevene orahe, sok od limuna i med (kolicinu meda možete prilagoditi svom ukusu). Dobro sjedinite smesu i punite urme.

Za glazuru stavite mleko da provri, dodajte lomljenu cokoladu, smanjite vatru. Pred kraj topljenja dodajte margarin. Ubacujte jednu po jednu u cokoladu, zatim vadite (ja ih stavljam na limenu rešetku da se lepo ocede).

Savet

:)