

Grilijaš bombice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

okoladne korpice:

- **400 g** cokolade
- **70** papirnatih korpica

Za bombice:

- **250 g** lešnika
- **200 g** šecera
- **150 g** margarina
- **150 g** cokolade
- **70 g** suvog groža

Priprema

Rastopiti cokoladu i cetkicom premazati unutrašnjost papirnatih korpica. Kad se stegne premazati još jedan sloj.

Priprema za bombice - rastopiti šecer kao za grilijaš, dodati lešnike, sipati u podmašćen tanjir. Kad se ohladi isrucati u avanu. Od ove smese ostaviti na stranu 50 g za ukrašavanje.

Izmešati rastopljenu cokoladu i margarin sa suvim grožem i grilijašem, ostaviti da se ohladi. Praviti male bombice i stavljati u korpice dok je još cokolada mekana da se stegne.

Kada se stegnu korpice svaki vrh uvaljati u odvojeni grilijaš i pažljivo skinuti papirnatu koricu da se cokoladna

korcica ne odlomi.

Savet