

Starinske posne bombice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 suvih smokvi
- 125 g šecera
- 170 g mlevenih oraha
- 125 g margarina
- 125 g mlevenog posnog kekasa
- 80 g oraha (jezgro)
- 70 g posne čokolade za kuvanje

Priprema

Smokve prelijte vrućom vodom i ostavite da odstoje da bi poprimile oblik kao kad su sveže.

Potom ih ocedite, pa u svaku smokvu stavite po polovinu jezgra oraha.

Pomešajte šećer sa 4 kašike vode i stavite da proključa. Dodajte margarin isečen na listice i blago mešajte dok se potpuno ne rastopi.

Dodajte mleveni keks, orahe, otopljenu čokoladu, sve dobro izmešajte i ostavite da se ohladi.

Od ove smese formirajte 15 loptica. Svaku rastanjite na dlanu, u sredinu stavite smokvu te oblikujte bombicu.

Kolace ostavite da odstoje jedan sat na hladnom mestu. Potom ih uvaljajte u kokos ili mlevene orahe.

Savet

Kolai treba da odstoje jedan dan pre služenja, a servirajte ih seene na etvrtine. Od ove koliine ispadne 15 komada.