

Keks bombice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno:

- **300grama** mlevenog keksa
- **4-5 keksa** u komadu
- **4-5** napolitanki
- **2** pomorandže
- **2 reda** cokolade
- **1 kašicica** kakao praha
- **2-3 kašike** ruma

Priprema

Jednu pomorandžu narendati celu, od druge icediti sok pa narendati koru. Tome dodati keks i rum.okoladu nastrugati nožem. Umesiti da smesa bude pogodna za oblikovanje loptica. Dodati po potrebi nekoliko keksa rukom usitnjenih. Ako je smesa meka stavite u zamrzivac na 10 minuta pa pravite bombice i valjajte u mleveni keks.

Kada utrošite polovinu smese rukoma usitnite nekoliko napolitanki sa kako punjenjem, umesite i nastavite sa pravljenjem kuglica. Valjajte u keks pomešan sa kako prahom.

Pre serviranja mogu se rashladiti, hladne budu još lepše i osvežavajuće. :-)

Savet

Hvala na divnoj estetici i prelepom poklonu :-) Oduševila sam se i radovala kao malo dete :-) Stvarno ste divni,nisam se ovome nadala i bila sam presrena :-)