

Roze bombice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** suvog groža
- **100 g** suvih smokava
- **100 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- **po želji** morski oraščic
- **100 g** gurma

Roze fondan:

- **300 g** prah šecera
- **5 kašika** tople vode
- **1 kašika** soka od limuna
- **2 kašika** ulja
- **po želji** crvena boja

Priprema

Na mašini za meso samleti suvo grožđe, smokve i urme. Šećer staviti u odgovarajuću posudu sa malo vode i ušpinovati pa dodati samlevene sastojke i morski oraščic. Rukom izjednčiti sastojke i praviti bombice. Pripremljene bombice ostaviti u frižider da odstoje. Umutiti mikserom šećer u prahu, ulje, sok od limuna, toplu vodu i bijelo. Svaku bombicu uvaljati u pripremljen fondan.

Savet