# *Menaž bombice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 dl**soka - narandža
- **150 g**šecera
- **150 g**margarina
- **200 g**keksa
- **100 g**oraha
- **2 kašike**ruma
- **100 g**cokolade

**Za umakanje bombica:**

- **200 g**cokolade
- **4 kašika**ulja

## Priprema

Staviti sok sa šecerom da provri dodati margarin pa kada se margarin istopi dodati keks, orahe i rum. Odvojito malo bele smese za unutrašnjost bombica, a u ostatak smese dodati istopljenu cokoladu. Ako je potrebno još keksa dodati. Masa za bombice treba da je kompaktna, ni mekana ni tvrda. Zato ako treba još keksa dodati... Praviti male bombice od bele smese, zatim praviti vece bombice od tamne smese. U svaku tamnu smesu staviti malu belu bombicu. Istopiti cokoladu sa uljem pa svaku bombicu valjati u cokoladu...

## Savet