

okoladni brazilci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** cokolade za kuvanje
- **150 g** mlevenih oraħa
- **1 kašicica** mlevene kafe
- **3 kašika** meda
- **7 kašika** rumu
- **40** višanja (iz višnjevace)

Priprema

Izrendati 300 g cokolade sitno na rende. okoladi dodati mlevene oraħe, med, kafu i rum. Izjednaciti masu i oblikovati bombice i u svaku staviti i po jednu višnju.

Izrendati 100 g cokolade i svaku pripremljenu bombicu uvaljati. Tako pripremljene bombice ostaviti da se osuše.

Savet

Prelepe, ukusne i brze za pripremu, a savršenstvo ukusa. Ako nemate ruma može i višnjevaa.