Posne bombice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog keksa
- **150 ml**soka od pomorandže
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**džema od pomorandže (ili od kajsije)
- **1 kašika**meda
- **1 štangla**cokolade
- Za valjanje kuglica:
- mleveni keks ili kokosovo brašno
- papirne korpice

Priprema

Mleveni keks preliti sokom i izmešati. Dodati med, džem, vanilin šecer i cokoladu (otopljenu ili rendanu). Izmešati. (ako je smesa meka, dodati još malo keksa mlevenog).

Smesu staviti u frižider na pola sata pa oblikovati bombice. Uvaljati ih u mleveni keks ili u kokosovo brašno i staviti u papirne korpice. Prijatno!

Savet