

## ***?okoladne bombice sa lešnicima***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g čokolade za kuvanje
- 300 g mlevenog keksa
- 50 g mlevenog suncokreta (može i badema)
- 20 g margarina
- 100 ml vode
- 30 komada lešnika
- 50 g šećera u prahu

### **Priprema**

Rastopiti čokoladu sa margarinom. U tu smesu, mešajući dodati vodu. Zatim, dobijenu smesu čokolade sipati u posudu sa mlevenim keksom i suncokretom. Promešati dok se ne sjedini.

Od dobijene smese formirati kuglice i unutar njih, staviti lešnik. Kuglice uvaljati u prah šećer i ostaviti na hladnom da se stegnu. Od ove smese dobila sam 30 loptica.

Možete da kombinujete, stavite 200 g mlevenog keksa i 150 g badema.

Ukusno je i nije puno slatko. Prijatno!