

Bombice sa bananom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1margarin
- **200** gšecera u prahu
- **200** gmlevenog keksa
- **2 srednjebanane**
- **100** gbele cokolade
- **100** gcrne cokolade
- **30** kašikaulja

Priprema

Uzeti 1 margarin sa 200 g šećera u prahu mikserom lepo sjedinit, dodati 2 banane na kolutove nasecene i to lepo mikserom sjediniti, zatim dodati 200 g mlevenog keksa ali to kašicom zatim sve izmešati.

Zatim napraviti bombice željenih velicina, otopiti 100 g bele cokolade sa 15 kašika zejtina na veoma blagoj temperaturi zatim kašicicom prelivati bombice. Tako prelivene bombice belom cokoladom ostaviti u friz da se malo stegnu, zatim ih okrenuti i drugi deo bombica prelitи crnom otopljenom cokoladom koju cete da otopite na isti princip kao i belu...

Tako prelivene bombice koje dodju šarene i crne i bele na koju god stranu okrenete veoma su ukusne i deca ih veoma vole a veoma brzo i lako se prave.

Savet