

Lešnik bombice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** mlevenih lešnika
- **2 kašika** meda
- **150 g** čokolade
- **1** pomorandža
- **80 g** šećera u prahu
- **150 g** mlevenog keksa
- **1 kašika** rumu
- **1** vanilin šećer
- **1 kašika** putera

Za posipanje:

- **200 g** čokoladnih mrvica
- **200 g** mlevenog keksa

Priprema

U šerpu na šporetu staviti med da se zagreje. U veći sud staviti mlevene lešnike, mleveni keks, šećer u prahu, rum, vanilin šećer, puter, sitno izrendanu koru pomorandže, sok od pomorandže, krupno izrendanu čokoladu i razredjeni med. Mešati varjačom dok se ne dobije homogena smesa.

Rukama praviti kuglice velicine oraha zatim svaku uvaljati u cokoladne mrvice ili u mleveni keks i staviti u papirne korpice.

Savet