

Ledene bombice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** blanširanih mlevenih badema
- **250 g** rendane posne čokolade
- **50 g** prah šećera
- **2-3 kašika** likera od mentola ili ekstrat mentola

Za glazuru:

- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Badem poparite vrelom vodom, ocistite od ljuske i sameljite. Pomešajte badem, šećer u prahu, čokoladu i liker dok se masa izjednači. Ako je previše tvrda, dodajte još likera. Napravite kuglice. Čokoladu otopite s malo ulja, pa u tu glazuru umacite kuglice i stavljajte ih na rešetku da se ocede i da se glazura stegne. Dekorirajte ih sjajnim prahom za kolace ili ih uvaljajte u prah šećer.

Savet