

## **Punjene urme**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 pakovanja (2x200 g) suvih urmi**
- **100 g cokolade**
- **50 g mlevenih oraha**
- **50 g margarina**
- **50 g mlevenog posnog plazma keksa**

#### **Glazura:**

- **80 g cokolade**
- **20 g margarina**
- **2 kašicice šecera kristala**
- **3 kašicice vode obične**

### **Priprema**

Raseći svaku urmu po dužini, samo gornju polovinu, pa izvaditi košticu.

Rastopiti margarin i cokoladu na umerenoj temperaturi, iskljuciti plotnu, dodati mlevene orahe i mleveni plazma keks i sve sjediniti mešanjem. Ako volite slatke poslastice, dodajte i malo šecera (ja nisam dodavala šefer i bilo je sasvim dovoljno slatko).

Svaku urmu napuniti nadnevom i blago stisnuti, da se zatvorí rez.

Skuvati glazuru od cokolade, margarina, šecera i vode na tihoj vatri, mešajuci.

Svaku urmu ubaciti u glazuru i kašicicom vaditi na tacnu, da se glazura stegne (ostaviti na hladno, u frižider).

Kada se glazura stegne, urme nožicem odvojiti od tacne. Možete ih staviti u ukrasne korpice.

### **Savet**

Urme sadrže ugljene hidrate, vrlo malo masti i veoma su zdrave.