

Kuglice od badema



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šećera
- 250 g badema
- 2 šipke čokolade
- 2 kašike šećera
- 4 kašike crne kafe

Priprema

Skuvati gust sirup od 250 g šećera i pola vinske čaše vode. Kada sirup vri u velikim teškim mehurima, skinuti sa vatre, dodati 250 g obarenih, oljuštenih i na rezance isecenih badema. Od ove mase, dok je još mlaka, praviti male kuglice. Ruku više puta kvasiti vodom, da se masa ne bi lepila za dlan. Kuglice preliti glazurom, koja se pravi od dve šipke čokolade skuvane sa dve kašike šećera i četiri kašike crne kafe. U ovu masu umakati svaku kuglicu pomocu cackalice, a zatim uvaljati u struganu čokoladu.