

Bombonjere



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 200 g čokolade
- 3 kašik meda
- 50 g suvih brusnica
- 50 g suvog grožđa
- 50 g kornfleksa

Priprema

Sastaviti margarin, med i čokoladu pa otopiti na tihoj vatri. Voće i kornfleks sitno iseckati. U silikonski kalup za praline (ili papirne korpice), staviti po malo otopljene smese, naneti po malo seckanog voća i prekriti sa još malo otopljene smese. Ostaviti na hladnom da se bombonjere stegnu.

Savet