

Orandžaste bombice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za bombice:

- 250 gšecera
- 300 gmlevene plazme
- 200 gmargarina
- 3 kašikemlevenih oraha
- 3 kašikeseckanih oraha
- 1 kesicavanilin šecer
- 1pomorandža - sok i rendana kora

Dekoracija:

- 50 gcrne cokolade
- 50 gbele cokolade
- cokoladne mrvice
- dražeje no problem
- coko flips

Priprema

Ušpinovati šecer sa 100ml vode da se dobije sirup. Dodati margarin da se otopi. Skloniti sa sporeta i dodati sok i rendanu koru pomorandže i vanilin šecer.

U to umesati plazmu i orahe i ostaviti da se ohladi. Kad se bude ohladilo i stvrdnulo oblikovati male kuglice i dekorisati po zelji. Ja sam ih dekorisala sa otopljenom crnom i belom cokoladom, mrvicama, kokosom, a na

svaku bombicu sam stavljala ili dražeju no problem ili coko flips. Pustite masti na volju!

Savet

U svaku bombicu možete sakriti po komadi krem bananice!