

## ***?okolokoladne bombice sa rumom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250** gmlevenog keksa
- **3 kašike** tamnog ruma
- **150** gseckanog kikirikija
- **150** gmargarina
- **30** gkakao praha
- **160** gSunoko šecera

#### **Fil:**

- **100** gtamne cokolade
- **1 kašikic**amargarina
- **2-3 kašike**ulja

#### **Glazura:**

- **100** gtamne cokolade
- **1 kašikic**amargarina
- **2-3 kašike**ulja

### **Priprema**

Za kuglice je prvo potrebno napraviti fil, tako što se slatka pavlaka pomeša sa otopljenom cokoladom, ostavi se da se ohladi i stegne.

Od dobijene mase formirajte male kuglice i ostavite na kratko u zamrzivac, a u međuvremenu napravite testo. Za testo izmešajte sve sastojke, formirajte malo veće kuglice i u sredinu svake utisnite male kuglice od čokolade.

Gotove kuglice prelijte otopljenom cokoladom i uvaljajte u **Sunoko šećer**. Za sreću!

**Savet**