Jaffa bombice

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**mlevenog keksa
- **150 ml**soka od pomorandže
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**džema od kajsija
- **1 kašika**meda
- **1 rebro**cokolade
- narendana korica pomorandže

Priprema

Keks preliti sa sokom, izmešati. Dodati med, džem, vanil šecer i otopljenu cokoladu. Na kraju dodati rendanu koricu od pomorandže. Sjediniti sve, prekriti lepljivom folijom/kesom i staviti u frižider da odstoji 30 minuta. U slucaju da je smesa premekana, dodati još malo keksa. Oblikovati kuglice i valjati ih u keks.

Savet

U iniji gde planirate da "zamesite" bombice, stavite lepljivu foliju, plastinu kesu ili pek.papir da vam se ne bi lepilo na iniju, a i lakše ete da ugladite smesu..