

## ***Karamel bombice - kuglice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**šecera
- **80 ml**vode
- **80 g**maslaca
- **150 g**prženog, mlevenog lešnika
- **150 g**mlevenog keksa
- **30** karamel bombona
- **30** prženih lešnika
- **malo** cokolade (za ukrašavanje)

### **Priprema**

Vodu i šecer staviti da provri, zatim kuvati 3-4 minuta, dodati maslac i skloniti sa ringle. Kada se maslac istopi, dodati mleveni lešnik i mleveni keks. Sve promešati da se smesa ujednaci, pa ostaviti da se ohladi.

Lešnik i karamel bombone porežati u vatrostalnu posudu, pa staviti na nekoliko sekundi u mikrotalasnu da omekšaju.

Svaku karamelu istanjiti u krug, pa u sredinu staviti lešnik.

Zatim zatvoriri karamelu i formirati bombicu...

Ohlaženu smesu podeliti na 30 delova. Od svakog dela napraviti isto kao i za karamel bombice, pa u sredinu staviti nju.

Zatim zatvoriti i formirati kuglice...

Oko 40-50 g cokolade rastopiti sa kašikom ulja, pa prelići preko gotovih kuglica.

**Savet**