

Punjene urme



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gsuvih urmi (oko 26 komada)

Za beli deo:

- **50** gputera ili margarina
- **50** gšecera u prahu
- **50** gkokosa
- **1 kašika**šarenih mrvica

Za tamni deo:

- **100** gšecera
- **1** dlvode
- **125** gputera ili margarina
- **100** gšecera
- **300** gmlevenog keksa

Za posipanje:

- **50 g** kokosa

Priprema

Krupnije urme raseci na jednu stranu i izvaditi košpice. Napraviti beli deo za punjenje urmi: Umutiti puter ili margarin sa šećerom u prahu, dodati kokos i 1 kašiku šarenih mrvica. Ovom smesom puniti urme koje su rasecene na jednu stranu, a na drugu nisu. Ostaviti u zamrzivac 1 sat da se dobro stegnu. Za to vreme napraviti masu za oblaganje urmi: U posudu staviti šećer i vodu da vri, dok se šećer ne istopi, dodati puter ili margarin i čokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 300 g mlevenog keksa i 2 kašike ruma. Izmešati i ostaviti da se ohladi. Od ove mase uzimati malo, razvaljati na dlanu staviti punjenu urmu i oblikovati kuglicu, malo izduženu kao urma. Uvaljati kuglicu u kokos. Tako napraviti i ostale punjene urme. Dobro ohladiti i seci na koso.

Savet