

Bombice sa bademovim listicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** grendane cokolade
- **200** gmlevenih lešnika
- **2** kesice vanilin šecera
- **3** kašikeruma
- **2** belanceta
- **100** g šecera u prahu

Za valjanje bombica:

- **100** g bademovih listica

Priprema

Umutiti belanca mikserom, pa dodati rendanu cokoladu, mleveni lešnik, kesice vanilin šecera, rum i šecer u prahu.

Sve sastojke pomešati rukom i napraviti kompaktnu masu.

Kidati male bombice, valjati ih izmeu dlanova, da bi imale pravilan oblik.

Svaku bombicu uvaljati u bademove listice i ostaviti na sobnoj temperaturi da se suše.

Savet