

Filovane urme



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** gurmi
- **100 g** mlevenih oraha
- **3 kašikemeda**
- sok od limuna

Za glazuru:

- **3 kašikemleka**
- **100 g** cokolade
- **5 g** margarina

Priprema

Urme bocno zasecite i izvadite im koštice. U ciniju sipajte mlevene orahe, sok od limuna i med (kolicinu meda možete prilagoditi svom ukusu). Dobro sjedinite smesu i punite urme.

Za glazuru stavite mleko da provri, dodajte lomljenu cokoladu, smanjite vatru. Pred kraj topljenja dodajte margarin. Ubacujte jednu po jednu u cokoladu, zatim vadite (ja ih stavljam na limenu rešetku da se lepo ocede).

Savet

:)