

Bombice za badnje vece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **250-300g**mlevenog keksa
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **4-5 kašika**ulja
- Za valjanje:
- **po potrebi** orah
- **po potrebi** kokos

Priprema

Jabuke oljuštiti izrendati i dobro ih rukama. Ocediti od soka. Onda ih stavite u šerpicu i kuvati sa 200 g šecera kada se lepo ukuvaju skloniti sa vatre da se ohladi. U ohlaene jabuke dodajte keks i dobro sjediniti. Kašičicom vaditi testo u valjati kuglice. okokadu rastopiti sa uljem i onda umakati kuglice u cokoladu i odmah valjati u kokos ili orahe zavisi za cta te se odlucili.

Savet

Sok od izceenih jabuka popijte preukusno i zdravo. Sreni praznici.