

Bombice sa pahuljicama i džemom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašikemlevenih** raženih pahuljica
- **4 kašikemlevenog** lana
- **3 kašikemlevenog** lešnika
- **1 kašikakakao**
- **2 kašikekokosa**
- **2 kašikemlevenog** rogaca
- **4 kašikepšenicnih** mekinja
- **po potrebidžema**

Priprema

Staviti u posudu mleveni lan i pahuljice. Dodati i mleveni lešnik. Ja sam samlela malo krupnije jer mi je tako ukusnije i lepše kada se osete komadici. Ako želite pre mlevenja možete ih i malo propeci u suvom tiganju ili zagrejanj rerni, samo pazite da ne pregore.

Dodati i kakao, kokos, rogac i mekinje.

Kašikom izmešati sve sastojke da se lepo sjedine.

Dodati džem po potrebi kako bi ste dobili smesu od koje dlanovima možete oblikovati bombice.

Meni je bilo potrebno oko 3 kašike džema i koristila sam džem od malina, takoe domaci, bez šecera, sa fruktozom, tako da su bombice bile potpuno zdrave... i potpuno ukusne.

Ako vam se ucini da ste malo preterali sa džemom i da vam je smesa malo lepljiva slobodno dodajte još malo mekinja ili kokosa i ponovo umesite, najbolje rukom sjediniti smesu kako bi bila kompaktna.

Bombice valjati u kakao ili kokos. A možete ih ostaviti i tako, bez valjanja u bilo šta.

Mogu se jesti odmah ili rashlaene.

Savet

Uživajte u zdravoj i ukusnoj poslastici :)