

## *Pivske bombice sa kokosom i cokoladom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **750 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** kokosa
- **500 ml** piva
- **200 ml** ulja

#### **Fil:**

- **100 g** crne, posne, čokolade
- (samlevene ili izrendane)

#### **Sirup:**

- **700 g** šećera
- **700 ml** vode
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1/2** limuna (sok)

### **Priprema**

Ovo je recept Dane Drobnjak, sa njenog bloga Danina kuhinja. Od kada sam videla recept, znala sam da cu morati da ga napravim. I evo, kolac je napravljen, ukus je fantastican! Dano, hvala ti na receptu!!

U, dublju, vanglicu staviti brašno, prašak za pecivo i kokos. Promešati kašikom. Sipati ulje i pivo, pa zamesiti testo. Testo mesiti, sve dok se, dobro, ne sjedine svi sastojci. Posuti sa jednom kašikom brašna (da se ne lepi), premesiti i prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu.

Testo podeliti na 64 loptica. Kako da vam loptice testa budu jednake? Prebaceno testo, na radnoj površini, podeliti na cetiri, jednaka, dela (ja sam merila testo). Uzeti prvu cetvrtinu testa, pa je podeliti na pola. Svaku polovinu izdužiti u valjak i podeliti na po osam delova (znaci, dve polovine, 16 delova). Tako uraditi i sa ostale tri trecine testa i dobice te iste loptice.

U originalnom tekstu recepta piše, da se svaka loptica uvalja u brašno i stavi u udubljenje spravice za secenje, kuvanih, jaja. Blago pritisnuti da se napravi udubljenje, staviti pola kašicice cokolade, sastaviti ivice i napraviti kuglicu. Ja sam to, malo, jednostavnije, uradila. Na dlanu ruke sam stavila kuglicu testa, prstom napravila udubljenje, u sredini loptice, stavila pola kašicice cokolade, sastavila krajeve testa i, ponovo, napravila lopticu testa.

Formirane bombice testa poređati u, uljem podmazani, pleh (ja sam ih pekla preko pek papira). Staviti kolac da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Paziti da se kolac ne prepece (kolac peci samo dok se donji deo, blago, zarumeni, a površina ostane bela), jer neće lepo upiti sirup. Svaki šporet je individualan, pa ne mogu tacno da kažem vreme pecenja.

Dok se kolac pece, pripremiti sirup. U, odgovarajucu, posudu staviti šećer i venilin šećer. Preliti sa vodom, pa staviti da provri. Kada provri, na srednjoj temperaturi, kuvati 10 minuta (u originalnom receptu je 5 minuta, ali ja volim kada je sirup, malo, gušći). Pri kraju kuvanja dodati, isceđeni, sok od limuna.

Ostaviti sirup da se prohladi 10-ak minuta. Toplim sirupom preliteri tople bombice. Nekoliko puta ih okrenuti, dok stoje u sirupu, da bi podjednako upile sirup. Ostaviti da se ohlade (najbolje da prenoce u frižideru), pa ih poslužiti.

## **Savet**