

Urme punjene orasima i prelivene cokoladom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 20**urmi ili datula
- **100 g**cokolade
- **malo**oraha

Priprema

Brzo jednostavno, a fino.:) 100 gr cokolade dovoljno je za dvadesetak urmi (datule), ili ce te mešati kao ja više urmi. :) manje šljiva. :) Kod mene su urme i šljive bile bez koštica, ali ako imaju koštice, polako ih izgurajte sa cackalicom. U šerpicu izlomiti cokoladu i staviti na vatru da se otopi. Sa urmi skinuti kožicu. :) e to mi je bilo najdosadnije. :) pola sam skinula, a posle sam zabušavala. :) Napunila sam ih sa orasima, uzela štapic za ražnjice, lagano provukla kroz donji deo i staviti iznad šerpe sa cokoladom, kašikom sipati cokoladu preko urmi ili šljiva. Slagati na papir za pecenje. Nožem pridržavati urmu i izvlaciti štapic. Tako dok ima cokolade. Staviti u frižider i kad se skroz ohladilo jestiiii.

Savet