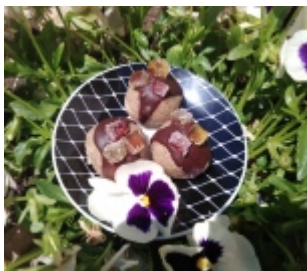


Orah bombice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- **100 ml** vode
- **100 g** maslaca
- **1** vanilin šećer
- **mal**o muskatnog oraščica

Glazura:

- **100 g** čokolada
- **3 kaš**ike ulja
- **1 kes**ica mrvice

Priprema

Vodu, šećer i vanilu stavite na ringlu da provri. Kad provri skloniti sa ringle i dodati orahe i muskatno orašće.

Kad se ohladi dodati umućeni margarin. Ako masa nije dovoljno tvrda da se valjaju kuglice dodati malo oraha.

Kašikom uzimati masu i praviti kuglice.

Otopiti cokoladu i preliter preko kuglica.

Dekoracija po želji, ja sam koristila žele kocke. Ostaviti da se stegne u frižideru.

Savet

Kuglice imaju ukus žita koje se pravi za slavu.