

## **Posne trufle od banana**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 srednjabanana**
- **150 gmlevenog keksa posnog**
- **40 gsmeeg šecera u prahu**
- **100 gcrne cokolade**

### **Priprema**

Sve sastojke osim cokolade stavite u blender ili neki drugi food processor i masu potpuno sjedinite. Od ove mase ispadne ravno 12 kuglica velicine veceg kestena. U svaku na sredini zabodite cackalice i tako stavite u zamrzivac da se malo stegnu. Od cokolade napravite glazuru tako što cete je samo otopiti na pari. Možete dodati i jednu kašiku ulja zbog sjaja. Umacite bombice i stavljajte da se hlađe. Mogu na hladnom da stoje do nedelju dana.

### **Savet**

Jedan od onih posnih kolaa sa vrlo malo sastojaka, ali neverovatno ukusan. Ovo je mera za 12, a vi poveajte za neka slavlja. Vrlo su izdašne i kvalitetne i traži se uvek jedna više. Za veliki post idealno.