

Bombone sa lešnikom i cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g šecera
- 300 g lešnika
- 1 kolicina fondan glazure
- 1 kolicina cokoladne glazure
- 2 kašike vode

Priprema

Lešnike propržiti, pa izruciti na kuhinjsku krpu i trljati dok se ne skine ljuska.

Lešnike samleti, pa pomešati sa vodom i šecerom. Dodati fondan glazuru i umesiti u testo na radnoj površmi, posutoj šecerom u prahu.

Testo razvuci da bude 1 cm debelo i nožem seci na razlicite oblike. Umociti u cokoladnu glazuru. Osušiti bombone na masnom papiru. Dekorirati želeom.