

Bombice sa bananom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 200 g šećera u prahu
- 200 g mlevenog keksa
- 2 srednje banane
- 100 g bele čokolade
- 100 g crne čokolade
- 30 kašika ulja

Priprema

Uzeti 1 margarin sa 200 g šećer u prahu mikserom lepo sjediniti, dodati 2 banane na kolutove nasecene i to lepo mikserom sjediniti, zatim dodati 200 g mlevenog keksa ali to kašikom zatim sve izmešati.

Zatim napraviti bombice željenih velicina, otopiti 100 g bele čokolade sa 15 kašika ulja na veoma blagoj temperaturi zatim kašičicom prelivati bombice. Tako prelivene bombice belom čokoladom ostaviti u friz da se malo stegnu, zatim ih okrenuti i drugi deo bombica preлити crnom otopljenom čokoladom koju ćete da otopite na isti princip kao i belu...

Tako prelivene bombice koje dodju šarene i crne i bele na koju god stranu okrenete veoma su ukusne i deca ih veoma vole a veoma brzo i lako se prave.

Savet