Lešnik bombice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**mlevenih lešnika
- **2 kašike**meda
- **150 g**cokolade
- **1**pomorandza
- **80 g**šecera u prahu
- **150 g**mlevenog keksa
- **1 kašika**ruma
- **1**vanilin šecer
- **1 kašika**putera

Za posipanje:

- **200 g**cokoladnih mrvica
- **200 g**mlevenog keksa

Priprema

U šerpu na šporetu staviti med da se zagreje. U veci sud staviti mlevene lešnike, mleveni keks, šecer u prahu, rum, vanilin šecer, puter, sitno izrendanu koru pomorandže, sok od pomorandže, krupno izrendanu cokoladu i razredjeni med. Mešati varjacom dok se ne dobije homogena smesa.

Rukama praviti kuglice velicine oraha zatim svaku uvaljati u cokoladne mrvice ili u mleveni keks i staviti u papirne korpice.

Savet