

Punjene urme



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja (2x200 g)** suvih urmi
- **100 g** cokolade
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** margarina
- **50 g** mlevenog posnog plazma keksa

Glazura:

- **80 g** cokolade
- **20 g** margarina
- **2 kašičice** šećera kristala
- **3 kašičice** vode obične

Priprema

Raseci svaku urmu po dužini, samo gornju polovinu, pa izvaditi košticu.

Rastopiti margarin i cokoladu na umerenoj temperaturi, isključiti plotnu, dodati mlevene orahe i mleveni plazma keks i sve sjediniti mešanjem. Ako volite slaše poslastice, dodajte i malo šećera (ja nisam dodavala šećer i bilo je sasvim dovoljno slatko).

Svaku urmu napuniti nadevom i blago stisnuti, da se zatvori rez.

Skuvati glazuru od cokolade, margarina, šećera i vode na tihoj vatri, mešajući.

Svaku urmu ubaciti u glazuru i kašicom vaditi na tacnu, da se glazura stegne (ostaviti na hladno, u frižider).

Kada se glazura stegne, urme nožicom odvojiti od tacne. Možete ih staviti u ukrasne korpice.

Savet

Urme sadrže ugljene hidrate, vrlo malo masti i veoma su zdrave.