



## Бомбици со брусница и чоко прелив

Бомбиците се секогаш одличен избор кога подготвувате мени за вашата семејна прослава. Овие бомбици се толку декоративни и вкусни, што ќе станат ваш прв избор во секоја следна прилика.



### Состојки:

#### За бомбиците ќе ви треба:

- 200гр бадеми
- 15 урми
- 2 лажици ленено масло
- 2 лажици брусница

#### За прелив ќе ви треба:

- 2 лажици кокосово масло
- 1 лажица какао
- 2 лажици јаворов (или агаве) сируп
- 1 лажица брусница

### Чекор 1

Урмите покиснете ги во вода петнаесетина минути, потоа излупете ги и извадете им ги семките.

Покиснете ги петнаесетина минути и трите лажици брусница кои ќе ги ставите во бомбиците, за да може полесно да ги сомелете.

Садот со кокосовото масло ставете го во друг сад со топла вода за маслото да стане течно.

### Чекор 2

Чилито го сервираме со басмати ориз. Со лажица ставете од чилито врз оризот и спремни сме за јадење!

Бадемите измелете ги најситно што можете.

Во мелените бадеми додајте ги урмите, брусницата и маслото, па мелете сè заедно додека да се добие рамномерна смеса.

Ако немате сецко или машина за мелење што ќе ја собере целата смеса, може да ги блендирате бадемите, брусницата и урмите одделно, а потоа сè заедно со лененото масло да замесите како тесто.

### Чекор 3

Од смесата формирајте топчиња. Оваа смеса е доволна за 12 бомбици. Готовите бомбици ставете ги во фрижидер додека го подготвувате чоколадниот прелив.



#### Чекор 4

Во растопеното кокосово масло додајте ги какаото и јаворовиот сируп.. Мешајте со лажица додека добиете изедначен чоколаден прелив.

Ставајте од преливот со лажичка врз секоја бомбица, а на врвот ставете една брусница.

Чоколадниот прелив се стврднува многу брзо штом го полиете на бомбиците, па затоа одма додајте ја брусницата за убаво да се залепи.

#### Совет

Ние сега направивме форми на бомбици, но вие слободно може да ги искористите сите ваши силиконски форми за да создадете декоративни колачи на вашата трпеза.

Ако брусницата не ви е омилено суво овошје, заменете ја со суво грозје, суви кајсии, или пак, суви смокви.

---

#### Користени производи:



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)