



Нутела бомбици

Тука го спојуваме вкусот на лешници и чоколадо, во еден многу едноставен рецепт кој се подготвува за петнаесетина минути, а ќе ја задоволи вашата потреба за благо.



Состојки:

- 180гр лешници
- 10 свежи урми
- 1 лажица таан
- 2 лажици ленено масло
- Какао за валкање на бомбиците

Чекор 1

Лешниците измелете ги најситно што можете.

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

Чекор 2

Во мелените лешници додајте ги урмите, таанот и маслото, па мелете се заедно.

Доколку немате сецко или машина за мелење што ќе ја собере целата смеса, може да ги блендирате лешниците и урмите одделно, а потоа се заедно со таанот и лененото масло да замесите како тесто.

Чекор 3

Од смесата формирајте топчиња. Оваа смеса е доволна за 14 бомбици.

Бомбиците валкајте ги во какао и редете ги во чинија. Толку е лесно!

Чекор 4

Може да ги јадете веднаш, но уште повкусни се кога ќе отстојат во фрижидер барем еден час.

Сервирајте ги на чинија со неколку сурови лешници како декорација.



Совет

Овие бомбици се подготвуваат толку брзо и лесно, што може да ги направите веднаш штом ќе ви се најават гости, а со нивниот изглед и богат вкус ќе оставите впечаток на искусен готвач.

Користени производи:



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk