

Bombice sa urmama

za oko 25 komada

Sastojci:

- 300 g svežih urmi *
- 100 g Integrino keksa Classic ili Kakao – narandža *
- 1 kašika suvih brusnica
- 2 kašike suncokretovih semenki

- 180 g crne čokolade sa min. 70% kaka
- 4 kašike suncokretovog ulja

Priprema:

Urme očistite od koštice, pa potpitate u mlaku vodu na 2-3 minuta. Ako koristite one suve urme, potopite ih na duže. Dobro ih ocedite pa stavite u multi-praktik, zajedno sa Integrino keksom, brusnicama i semenkama. Sastojke nekoliko puta ispulsirajte dok ne dobijete homogenu smesu. Od smese pravite kuglice željene veličine, preporučujem manje zbog slatkoće. Ruke neka vam budu vlažne i redovno ih perite tokom rada jer se smesa lepi. Ređajte na tacnu obloženu papirom za pečenje. Ostavite u frižider da se stegnu i dobro ohlade.

Čokoladu sa uljem istopite na laganoj vatri. Hladne kuglice umaćite u čokoladu i stavljate na isti onaj papir za pečenje. Vratite u frižider dok se čokolada ne stegne. Čuvajte u frižideru.

Par napomena:

Koristila sam sveže urme, na kutiji piše da su iz Irana, razlikuju se od onih što ih najčešće ima u radnjama na onoj beloj tacni – okruglaste su i debeljuškaste sa dosta mesa. Kupujem im u lokalnom bio špajzu, pa pretpostavljam da ih ima po bolje opremljenim lokalima.

Što se tiče keksa, možete da koristite Integrino Classic za “jednostavniji” ukus, a ako želite da bombicama date još arome, koristite Integrino Kakao – narandža, ova verzija je slađa i čokoladnija.