

Bomboane cu rom si visine

Bomboane cu rom si visine

Ingrediente :

200 g piscoturi, 1 lingura nuca macinata, 1 lingurita cacao sau 50 g ciocolata, 3 linguri rom, 100 g margarina, 2 linguri zahar pudra, visine proaspete sau din visinata, 100 g nuca de cocos

Preparare :

Ambalezi piscoturile intr-o punga de plastic si le zdrobesti cu un sucitor (le poti marunti mai rapid in robotul de bucatarie).

Amesteci piscoturile cu nuca macinata, praful de cacao sau ciocolata rasa, romul, zaharul si margarina inmuata la temperatura camerei. Omogenizezi compozitia. Cu miinile umezite sau unse cu margarina topita modelezi sfere de marimea unei nuci, in mijlocul carora ai asezat, in prealabil, cite o visina. Treci fiecare biluta prin nuca de cocos.