

Bomboane cu nuci

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 23 Februarie 2013 21:22 - Ultima actualizare Duminică, 24 Februarie 2013 06:22



Ingrediente: 300 g ciocolată menaj 150 g margarină 2 galbenusuri 2 plicuri zahăr vanilat

10 linguri cu zahăr pudră

10 linguri cu nuci

100 g alune

vișine din vișinată

Mod de preparare:

1. Rupe ciocolata în bucățele, după care topește-o la bain-marie. Adaugă margarina amestecând continuu, până se încorporează complet. Pune apoi gălbenușurile, zahărul pudră, zahărul vanilat și nucile măcinate.

2. Compoziția astfel obținută las-o la rece aproximativ 30 de minute. Cu palmele umede, modelează biluțe de dimensiunea unei nuci.

3. În mijlocul fiecărei biluțe, pune câte o vișină din vișinată. Tăvălește-le prin alunele tocate și servește-le după ce au stat la rece cam două ore. În mijlocul bomboanelor, poți pune și o alună întreagă.

SURSA: <http://www.ecuisine.ro>