

Jerbo – Bomboane de casă



Jerbo – Bomboane de casă



Aceste bombonele reprezintă o rețetă perfectă pentru sărbători sau pentru a oferi un dulce special familiei și prietenilor. Poți ajusta nivelul de dulceață după preferințe, fie prin alegerea tipului de ciocolată, fie prin adăugarea de zahăr sau miere în compoziție.

- 200 g biscuiți clasici
- 100 g biscuiți dulci
- 300 g miez de nucă
- 400 g gem de caise
- 160 g ciocolată neagră

1. Mărunțește biscuiții până ajung la consistența miezului de nucă.



2. Adaugă miezul de nucă mărunțit peste biscuiți și amestecă bine.

3. Începe cu o cantitate mai mare de gem (circa 150-200g), apoi adaugă treptat până obții consistența dorită. Ajustează dulceața după gust.

4. Frământă bine compoziția și formează biluțe rotunde. Pune-le pe o tavă acoperită cu hârtie de copt.



5. Topește ciocolata în cuptorul cu microunde.
6. Folosește un bat de frigărui pentru a înțepa fiecare biluță și treci-le prin ciocolata topită. Lasă-le să se scurgă, apoi așază-le înapoi pe tavă.



7. Pune bombonelele la frigider pentru circa 10 minute, până se întărește ciocolata.
8. Folosește o pungă de plastic pentru a decora bombonelele cu ciocolată topită, creând dungi sau alte modele pe suprafața lor.
9. Lasă bombonelele la frigider încă 10 minute pentru a se întări complet ciocolata.

