

Bombonele cu migdale

written by Andreea



Pe cat de bune sunt aceste bombonele, pe atat de repede se fac, insa ceea ce este mai tragic este faptul ca se mananca si mai repede. Prima data cand am facut aceste bombonele, le-am combinat cam cu ce am avut prin casa. Cu timpul insa, am perfectionat reteta si am ajuns la ceea ce se vede mai sus. Eu una sunt foarte multumita de ele, iar toti cei care au gustat aceste bombonele au zis ca nu ar mai adauga si nici nu ar mai scoate niciun ingredient la ele.

Ne trebuiesc urmatoarele:

20 biscuitei amaretti

1 1/2 ceasca fulgi cereale cu nuci si migdale

10 biscuiti populari

3 linguri cacao

2 lingurite miere

3 linguri lichior ciocolata

1 lingurita **extract de migdale**

iar pentru hainuta bomboanelor:

fistic macinat

cacao

zahar pudra

nuca cocos colorata

orice altceva va mai place:)

fulgii cu nuci si migdale pe care i-am ales eu au fost acestia si va sfatuiesc sa-i folositi pentru ca dau o textura crocanta bombonelelor



ii macinam in robotul de bucatarie



la fel procedam si cu biscuiteii amaretti si cu biscuitii
popolari



ii punem pe toti laolalta



adaugam peste ei cacaoa



adaugam mierea, lichiorul de ciocolata si extractul de
migdale



miere si lichior de ciocolata puteti folosi de care va place,
insa va sfatuiesc din tot sufletul sa folositi acest **extract
de migdale**. Odata ce il veti incerca nu va veti mai intoarce
niciodata la esenta cunoscuta de migdale! Este un extract
natural care pastreaza aroma caracteristica a samburilor de
migdale, de cea mai buna calitate. O lingurita de extract este
de ajuns pentru a aromatiza o prajitura intreaga. Extractul
acesta cat si alte multe tipuri de extracte se pot gasi pe
cum o veste buna nu vine niciodata singura :), va spun ca in
curand o sa urmeze si un concurs care o sa va umple inimile de
bucurie :).



Daca faceti aceste bombonele si pentru copii, atunci inlocuiti
lichiorul de ciocolata cu lapte simplu sau lapte condensat.
Amestecati bine toate ingredientele pana obtineti o pasta usor
lipicioasa. In functie de tipul de fulgi si tipul de biscuiti
pe care ii folositi s-ar putea sa fie nevoie de o cantitate
mai mare de lapte sau lichior de ciocolata.

din pasta obtinuta formam bilute mici cam cat o nuca



imediat trecem bombonelele prin zahar pudra



sau nuca de cocos colorata



fistic macinat



sau cacao



le asezam in hartiutele lor speciale



si le savuram



sunt tare bune!



gust pregnant de migdale

usor alcoolizate ☐



in hainute colorate si vioaie



se pastreaza in cutii inchise, rezista si o saptamana, desi eu
va zic ca la mine s-au mancat in maxim 2 zile! ☐



eu zic ca o sa va placa la nebunie! Nu uitati ca avem concurs
cat de curand!



Stay tuned! ☐