

Bile de cozonac



Laura Sava

Bile de cozonac!!

Daca ieri va aratam cat de usor puteti transforma ouale ramase de la Pasti intr-o **salata gustoasa de oua**, astazi a venit randul cozonacului.

Dintr-un cozonac uscat puteti obtine niste bile de cozonac absolut delicioase, stiati asta??? ☐

Iar maine va mai aduc o reteta cu marca: „ce putem face cu resturile de cozonac de sarbatori?!”

Resturile de la prajituri le puteti „ambala” mai frumos, sub forma de **bombe**!!!!

Ingrediente:

- un cozonac de aprox. 500 g
- 200 ml apa (o ceasca de ceai)
- 4 linguri zahar
- o lingura esenta de rom
- 3 linguri cacao
- 150 g unt
- 150 g nuca macinata
- nuca de cocos sau cacao si nuci maruntite, pentu ornat

Mod de preparare:

Se taie marunt cozonacul; se pune in bolul robotului de bucatarie si se face pesmet (mare) sau se faramiteaza intre degete cat mai fin.

Se face siropul, punand la fiert apa si zaharul, care se lasa cca. 5 minute din momentul in care incepe sa clocoteasca. Se lasa apoi la racit. Se toarna peste pesmetul de cozonac si se omogenizeaza bine.

Se freaca spuma untul si se amesteca cu cacaua, nuca macinata si esenta de rom (daca aveti un rom bun, folositi-l in locul esentei). Se adauga apoi la pesmetul insiropat de cozonac.

Se amesteca totul foarte bine si se pune la frigider pentru minim 2 ore, pana cand aromele se intrepatrund iar amestecul se intareste. Se modeleaza bilute din compozitia rece si se dau prin nuca de cocos sau cacao.

Eu le-am facut in ambele variante ☐

Bomboane din cozonac: delicioase cu adevarat!!!!



P.S. Puteti folosi si resturi de la prajiturile de Pasti, cum am facut aici: **Bombe din resturi de blat**