

Bomboane Oreo



Aceste bomboane Oreo nu sunt altceva decat biscuiti Oreo sfaramati si amestecati cu crema de branza. Ceea ce nu le face mai putin interesante decat alte bomboane sau trufe de ciocolata. Ori mai putin delicioase ☐

Eu le-am acoperit cu ciocolata cu lapte dar si ciocolata alba e o optiune foarte buna.

Daca vreti ceva rapid, gustos si usor de facut, aceste bombonele sunt solutia!!!! ☐

Ingrediente pentru cca. 16 bomboane:

Bomboane Oreo:

- 200 g biscuiti Oreo
- 125 g crema de branza (Philadelphia)

Glazura si ornat:

- 200 g ciocolata cu lapte
- firimituri de biscuiti sau pudra de scortisoara
- 50 g ciocolata alba

Sfat: Daca le vreti mai „crocante”, puneti inca 4 biscuiti maruntiti in compozitie, inainte de a forma bilele. Sunt delicioase!!



Mod de preparare:

Incepem prin a pune biscuitii Oreo, intregi, cu tot cu crema, in robotul de bucatarie, la maruntit(se pot pune si intr-o punga si se zdrobesc cu sucitorul).

Ii amestecam apoi cu crema de branza, intr-un bol nu foarte adanc, pana se omogenizeaza. Acoperim bolul si lasam compozitia la frigider cca. 30 de minute. E important sa o lasati la frigider, pentru ca se intareste si puteti forma mai usor bomboanele!

In continuare, formam din aluatul racit bile de marimea unei nuci...mai mari ☐ ...si le asezam pe un platou (nu le inghesuiti!!!). Le punem din nou la frigider, pentru 10-15 minute, pentru a le putea da mai bine prin ciocolata.

Pentru glazura de ciocolata, topim ciocolata, rupta in bucatele, la microunde sau la bain-marie. Bomboanele Oreo se pun, pe rand, in ciocolata fierbinte si se acopera in totalitate cu ciocolata. Eu am folosit o lingurita, ca sa le intorc pe toate partile, si o furculita, cu ajutorul careia le-am scurs de excesul de ciocolata.

Cand sunt gata, se aseaza pe un platou, la distanta unele de altele, si se orneaza cu dare de ciocolata alba sau cu firimituri de biscuiti (tot Oreo) si putina scortisoara. Se pastreaza la frigider.

Iata cateva poze, pas cu pas, cu aceste bomboane Oreo care ne-au indulcit ziua ☐





Laura Sava



Au fost grozave, cremoase si foaaarte ciocolatoase!!! ☐

Puteti decora cu ele torturi, felii de prajitura sau briose: **Oreo Cupcakes!**





Laura Sava