



przepisy.pl

## Kakaowe trufle owsiane



### Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- płatki owsiane - 24 łyżki
- kakao (bezglutenowe) - 4 łyżki
- cukier puder - 5 łyżek
- aromat waniliowy



15 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



0 minut



0 °C



### Sposób przygotowania:

1. Mleko przelać go garnka najlepiej teflonowego.
2. Wymieszać z kakaem i aromatem.
3. Postawić na małym ogniu i mocno podgrzać ale nie gotować.
4. Płatki owsiane wymieszać z cukrem pudrem i sypkie składniki dodać do mleka.
5. Zagotować cały czas mieszając do czasu, aż owsianka napęcznieje
6. .Gdy masa będzie gęsta ale plastyczną zdjąć z ognia i lekko ostudzić. Formować w dłoniach kuleczki wielkości Raffaello. Wstawić do lodówki na co najmniej kilka godzin.
7. Z podanych składników wychodzi ok. 30-32 trufle.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)