




kokosowe kulki

przepisy.pl



Składniki:

- gorzka czekolada - 10 dekagramów
- mleczna czekolada - 10 dekagramów
- śmietana - 80 mililitrów
- herbatniki - 20 dekagramów
- spirytus - 1 łyżka
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasteczka rozgnieść na miazgę.
2. Śmietanę podgrzać w rondelku, dodać połamaną gorzką czekoladę.
3. Wymieszać, aż czekolada się rozpuści.
4. Dodać spirytus i pokruszone herbatniki, wymieszać.
5. Zdjąć z ognia, ostudzić i włożyć do lodówki.
6. Gdy masa stężeje, formujemy kulki i ponownie wkładamy na chwilę do lodówki.
7. Czekoladę mleczną rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
8. Wykałaczką nabijamy kulki, maczamy w rozpuszczonej czekoladzie, a następnie w wiórkach kokosowych.
9. Odstawiamy do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl