








przepisy.pl

Trufle z płatków owsianych

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  nie wymaga pieczenia °C 

Składniki:

- płatki owsiane - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 4 łyżki
- mleko - 8 łyżek
- esencja rumowa - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe do posypania. - 1 unit
- margaryna Kasia - 13 gramów

Sposób przygotowania:

1. Margarynę rozpuścić w garnku.
2. 2. Dodac cukier, kakao, mleko i podgrzewać, aż cukier się rozpuści.
3. 3. Wsypać płatki i gotować ok. 5 minut na małym ogniu by całość się nie przypaliła.
4. 4. Pod koniec gotowania dodac aromat rumowy/arakowy i dokładnie wymieszać.
5. 5. Z lekko przestudzonej masy formować niewielkie kulki i obtaczać je w wiórkach kokosowych.
6. Należy uważać, by za długo nie gotować masy, gdyż może być zbyt sucha i twarda - nie będzie się wtedy lepić. W takim wypadku można spróbować dodać jeszcze trochę mleka i chwilę pogotować. Do całości można też dodać rodzynki.

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