

Pistáciové kuličky

Kategorie: Vánoční pečení

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

PISTÁCIOVÉ KULIČKY

Přísady:

100 ml rumu

60 g sušeného mléka

200 až 260 g cukroví

70 g sekaných pistácií

60 g bílé (rozpuštěné) čokolády

5 g kakaa

45 g strouhaného kokosu

Postup:

Všechny suroviny promícháme a zpracujeme v těsto.

Těsto dáme do potravinářské fólie a necháme odpočinout v chladu.

Než začneme tvořit kuličky, necháme těsto trochu povolit (do středu kuličky můžeme dát pistáciový oříšek). Kuličky obalíme v nahrubo nastrouhaných oříšcích. Uchováváme v chladu.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.