

Marcipánové kuličky

INGREDIENCE:

2 sáčky klasických dětských piškotů
0 něco více než ½ másla
2 hrnky moučkového cukru
4 lžíce slazeného kondenzovaného mléka
2 lžíce čerstvé pomerančové nebo mandarinkové šťávy
Balíček marcipánu (asi 100g)
Černé kakao

POMŮCKY

Mixér
Větší mísa
Malá miska na kakao
Hrnek
Lis na citrusy
Vařečka
Příborový nůž
talíř
Vál
Váleček
Papírové košíčky

POSTUP

1. Piškoty rozemel v mixéru
2. Nasyp je do mísy
3. Promíchej s kostičkami másla a moučkovým cukrem

4. Přidej pomerančovou šťávu a kondenzované mléko
5. Vypracuj pevnou hmotu
6. Tvoř kuličky podle libosti a dej je na talíři vychladit do lednice
7. Mezitím vyválej z marcipánu placku (pokud se lepí, popraš vál i váleček moučkovým cukrem)
8. Do kousků marcipánu obaluj kuličky jako do kabátku, sklady dobře uhlad'
9. Pomocí mašlovačky potři vodou a obal v černém kakau
10. Dej vychladit
11. Přendej do jednotlivých papírových košíčků
12. Skladuj v chladu

Místo klasických piškotů zkus rýžové, celozrnné celkem asi 6 hrnků, eventuálně i oblíbené máslové sušenky.

DOBROU CHUŤ!



www.detivarisamy.cz