

KOKOSOVÉ KULIČKY

INGREDIENCE:

200 g bílé čokolády (pro veganskou verzi veganská čokoláda)
20 g kakaového másla
100g rýžového sirupu (nebo cukru)
120 g strouhaného kokosu + na obalení
volitelně: loupané mandle sekané na větší kusy nebo marcipán

POMŮCKY:

Menší hrnec/rendlík
Miska, která pasuje do hrnce
Vařečka
Chňapky
Lžička
Miska na obalování v kokosu
Plastová nebo plechová krabička na skladování

POSTUP:

1. Najdi menší hrnec a misku, která do něj pasuje (když ji vložíš dovnitř, zavěsí se do něj).
2. Do misky nalámej čokoládu, přidej kakaové máslo, rýžový sirup a kokos.
3. Do hrnce nalij horkou vodu, vlož misku s ingrediencemi a zahřívej na plotýnce, aby se směs začala rozpouštět. Celou dobu opatrně míchej a hlídej vodu, neměla by vařit. Postupuj opatrně, vše je horké.
4. Rozpuštěnou hmotu opatrně ochutnej, případně doslad' podle své chuti.
5. Dej přes noc vychladit do lednice nebo za okno.
6. Druhý den z kousků hmoty tvaruj kuličky. Do každé můžeš schovat kousek mandle nebo marcipánu.
7. Do misky nasyp strouhaný kokos. Kuličky v něm obal.
8. Hotové kuličky vlož do plechové či plastové krabičky a skladuj v chladu.

**TIP: PRO
DOSPĚLÁKY
MŮŽEŠ DO ČÁSTI
TĚSTA DÁT
TROŠKU
MANDLOVÉHO
LIKÉRU**

DOBROU CHUŤ!

www.detivarisamy.cz

