Burizonové hrudky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: **8**

343 kalorií , **23 g** cukrů , **3 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: https://srecepty.cz/burizonove-hrudky

Příprava

Tuk rozpustíme s čokoládou (nejbezpečněji ve vodní lázni) nebo při mírné teplotě, přidáme Malcao a vmícháme sáček burizonů. Necháme lehce ztuhnout, aby čokoláda příliš netekla a lžičkou tvoříme na pečicí papír hrudky. Necháme zatuhnout, odloupneme a dáme do košíčků.

Tip k receptu

Čokoláda může být i hořká, někdo dává burizony ochucené - sladké. U nás se ujal tento recept, navíc jsem ho "vylepšila" tím, že hrudky dělám na dortové oplatky, které jsou pak od té čokolády moc dobré.

Ingredience

- 10 dkg 100% ztuženého pokrmového tuku
- 15 dkg mléčné čokolády - bez oříšků!
- 1 balení burizonů
- 3 lžíce Malcaa

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Cukroví