

# Cukrářské bramory



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 40min , Porce: 1

**1261** kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** heleen1

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cukrarske-bramory>

## Příprava

Suroviny z těsta č.1 smícháme, utřeme a dáme zchladit. Pak utovříme kuličky ( pomohla jsem si moučkovým cukrem, aby se mi nelepilo těsto na dlaně ) a opět dáme do chladna. Ořechy prohřejeme v kastrůlku na mírném ohni, promícháme se strouhanou čokoládou, cukrem, bílkem a troškou rumu. Dáme zchladit do lednice. Po nějaké době z těsta č. 2 vytvoříme rukama placku a vždycky každou žlutou kuličku obalíme. Hotové kuličky oválíme v kakaovém prášku.

## Ingredience

- 1. těsto: 2 žloutky
- 60 g másla
- 3 lžíce cukru moučka
- 2-3 lžíce rumu
- 2. těsto: 100 g mletých ořechů
- 100 g nastrohané čokolády
- 100 g cukru moučka
- 1 bílek
- troška rumu
- kakao na obalení

## Kategorie

Vánoce, Česká, Klasika, Cukroví

