

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 utvoříme 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 lžičce cukru moučka
- ✓ 2-3 lžičce rumu
- ✓ 2. těsto: 100 g mletých ořechů
- ✓ 100 g nastrované čokolády
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 1 bílek
- ✓ troška rumu
- ✓ kakao na obalení

Kategorie

Vánoce, Česká, Klasika, Cukroví

