

# Italské čokoládové lanýže



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 10min , Porce: **24**

**1098** kalorií , **2 g** cukrů , **63 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Alirtecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/italske-cokoladove-lanyze>

## Příprava

Rozpustíme čokoládu na vaření a likér ve vodní lázni. Neustále mícháme, aby se vše spojilo. Přidáme máslo a mícháme, dokud se máslo nerozpustí. Vmícháme cukr a mandle. Necháme směs vychladit v ledničce, potom z ní uděláme 24 koulí. Nastrouháme mléčnou čokoládu na talíř a koule v ní obalíme. Vložíme koule do papírků na cukroví a necháme vychladit.

## Ingredience

- ✓ 175 g čokolády na vaření
- ✓ 2 lžičky pomerančového likéru
- ✓ 3 lžičky másla
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 50 g mletých mandlí
- ✓ 50 g mléčné čokolády

## Kategorie

Vánoce, Italská, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví