

# Karamelové burizonové hrudky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**3150** kalorií , **0 g** cukrů , **240 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/karamelove-burizonove-hrudky>

## Příprava

Tekutý karamel dobře rozmícháme s máslem a salkem. Obojí by mělo mít pokojovou teplotu. Mícháme tak dlouho, dokud není směs úplně hladká. Do směsi vmícháme burizony a opět dobře zamícháme. Z hmoty vytváříme lžící malé hrudky, které necháme v chladu ztuhnout a podáváme.



### Tip k receptu

Z hmoty můžeme vyrábět i kuličky, které po ztuhnutí ukládáme do papírových košíčků. Před servírováním je můžeme pocákat tekutou čokoládou nebo čokoládovou polevou.

## Ingredience

- ✓ 200 g tekutého karamelu
- ✓ 2 balení burizónů (neslazených)
- ✓ 395 ml Salka (malé balení)
- ✓ 250 g másla

## Kategorie

Vánoce, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Cukroví