

# Medové bonbony na stromeček

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**1048** kalorií , **0 g** cukrů , **94 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Alirtecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/medove-bonbony-na-stromecek>

## Příprava

Čokoládu rozlámeme do kastrůlku (použijeme nádobu se silným dnem), přidáme ztužený tuk a necháme při mírné teplotě změkhnout. V dalším kastrůlku svaříme cukr a máslo na karamel, přidáme med a za stálého míchání přivedeme k varu. Chvilku povaříme a přidáme rozpuštěnou čokoládu. Jakmile začne směs bublat, odstavíme a mícháme. Kápneme trošku na studený talíř. Pokud hmota ztuhne, je hotová (jinak ještě chvilku povaříme a mícháme). Hmotu nalijeme na plochou mísu potřenou olejem, a než zcela ztuhne, krájíme nožem namáčeným ve vodě kostky nebo libovolné tvary. Bonbony necháme úplně ztuhnout. Pak je přendáme na papírový košíček nebo zabalíme do staniolu či barevného celofánu a nitkou přivážeme na stromeček.

## Ingredience

- 170 g jetelového medu
- 170 g čokolády na vaření
- 1 lžička ztuženého pokrmového tuku
- 140 g cukru krupice
- 110 g másla
- 5 ml slunečnicového oleje

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví