Ořechové koule

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **35**

2091 kalorií , **24 g** cukrů , **153 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/orechove-koule

Příprava

Lískové ořechy umeleme na prášek. Piškoty také rozdrtíme, u nich nám ale nějaká ta hrudka vadit nebude. Obojí smícháme s cukrem moučkou, utřeme s máslem, medem a rumovou trestí. Lžící vykrajujeme hmotu, ze které tvoříme kuličky ještě měkké je obalujeme v čokoládovém zdobení. Kuličky můžeme napíchnout na špejle a vytvořit tak jakási čokoládová lízátka.

Tip k receptu

Je skvělé použít několik různých tvarů čokoládového zdobení. Koule tak budou různorodé.

Ingredience

- 100 g lískových ořechů
- 100 g cukru moučka
- 150 g dětských piškotů
- 100 g másla
- 50 g čokoládových vloček
- 2 lžíce včelího medu
- 2 lžíce rumové esence (rumové aroma)

Kategorie

Vánoce, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Cukroví