

# Plněné dortové oplatky



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: **20**

**832** kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnene-dortove-oplatky>

## Příprava

Z moučkového cukru si v kastrůlku vyvaříme karamel, přidáme do něj kokosovou moučku nebo ořechy, Heru i slazené kondenzované mléko. Všechno společně asi 15 minut povaříme a ještě teplé natřeme na dortové oplatky, které poskládáme na sebe a zatížíme. Po ztuhnutí krájíme na tenké pásky nebo malé kostičky.



### Tip k receptu

Část kostiček nebo konce pásků můžeme namáčet v čokoládě.

## Ingredience

- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 200 g kokosové moučky nebo mletých ořechů
- ✓ 1 rozpuštěná Hera
- ✓ 1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka
- ✓ 1 balení dortových oplatků (nejlépe hranatých)

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník