

Polské bonbóny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2938 kalorií , **7 g** cukrů , **169 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/polske-bonbony>

Příprava

Ovsené vločky zomelieme a preosejeme, pridáme cukor, kakao, roztopené maslo, rum a žĺtky. Všetko spolu vypracujeme na hmotu, ktorou obalujeme mandle. Obalené mandle sformujeme do tvaru čerešne, poprášime kakaom a necháme uschnúť.

Tip k receptu

Namiesto mandli môžeme použiť vlašské alebo lieskové orechy.

Ingrediencie

- 200 g ovsných vloček
- 150 g cukru moučky
- 1 lžice kakaa
- 150 g másla
- 30 ml rumu
- 2 žĺoutky
- 60 g mandli
- troška kakaa na posypani

Kategorie

Vánoce, Polská, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Dezert, Cukroví