

Suhajdy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **10**

1970 kalorií , **4 g** cukrů , **93 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/suhajdy>

Příprava

Nejdříve si z 1 dcl mléka, 6 lžic krystalového cukru, 15 dkg mletých ořechů a 10 dkg rozinek vytvoříme náplň. Mléko s cukrem povaříme a přidáme mleté ořechy a rozinky. Necháme zchladnout. Mezi tím si připravíme z 20 dkg čokolády, ¼ kg 100% tuku a 1 lžíce kakaa čokoládovou hmotu, kterou získáme smícháním a zahřáním všech těchto tří ingrediencí. Do papírových košíčků nalijeme trošku čokoládové hmoty a z vychladlé náplně utvoříme kuličku a dáme do košíčku a zalijeme další čokoládovou hmotou. Takže v košíčku máme čokoládovou hmotu, na ní kuličku z náplně a nahoře opět čokoládovou hmotu.

Ingredience

- 1 dcl mléka
- 6 lžic cukru krystal
- 15 dkg mletých ořechů
- 10 dkg rozinek
- 20 dkg čokolády na vaření
- 1/4 kg 100% tuku
- 1 lžíce kakaa

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví

Tip k receptu

Jsou-li v rodině děti, můžeme ozdobit lentilkou.

