

## Fasolaki, czyli polskie kasztany



### LUNA76



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>fasola Jaś</b>	1/2 kg
<b>cukier puder</b>	3 szklanki
<b>herbatniki</b>	380 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Fasolę zalewam przegotowaną wodą i odstawiam na całą noc. rano gotuję w wodzie w której się moczyła, przez 20 min, potem wymieniam wodę i gotuje, aż fasola zacznie się rozpadać, osączam na durszlaku i studzę.
- KROK 2** Przekładam do blendera i miksuję z dodatkiem cukru. Przekładam do rondelka i podsmażam aż ściemnieje i zgęstnieje. Masę mieszam cały czas, gdyż szybko się przypala. Gęstą masę fasolową odstawiam do przestygnięcia.
- KROK 3** Herbatniki blenderuję na proszek i dodaję porcjami do chłodnej masy kontrolując jej gęstość. U mnie wystarczyło pół opakowania herbatników. Dłonie smaruję oliwą, nabieram po łyżeczce masy i formuję kuleczki. Układam na talerzu i wstawiam do lodówki na 2-3 godziny.