

Trufle piernikowe.



QUCHNIAKAROLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód	1 łyżka
słodka śmietanka	5 łyżek
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
kakao	1 łyżeczka
brązowy rum	2 łyżki
pierniczki	200 twarde bez polewy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierniki mielimy tak aby powstała nam mąka piernikowa. Następnie dodajemy do nich rum, miód, śmietankę i przyprawę korzenną. Całość dokładnie wyrabiamy. Kształujemy w dłoniach małe kuleczki, które następnie obtaczamy w kakao.