

Ule orzechowe i kokosowe



SMAKCHWILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	200 g
białko	1 szt
masło	125 g
cukier puder	150 g
sok z pomarańczy	50 ml
spiryтус	50 ml
żółtko jajek	3 szt
andrut	
orzechy włoskie	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Orzechy zmielić.
- KROK 2 Orzechy, cukier puder i białko zmiksować razem
Kokos, cukier puder i 2 białka zmiksować razem.
- KROK 3 Robimy nadzienie do uli:
Masło i cukier puder miksujemy na puszystą masę na koniec dodajemy sok pomarańczowy i spirytus.
- KROK 4 Uzyskaną masę kokosową lub orzechową wypchać foremki na ule i zrobić w środku dziurkę palcem na nadzienie
- KROK 5 Szprycą lub łyżeczką nalewamy do dołka nadzienie alkoholowe (spiryтус można pominąć dla wersji Uli bezalkoholowych)

KROK 6 Ule przykrywamy andrutem i delikatnie wyjmujemy z foremek.