

## Paluszki czekoladowe - herbaciane



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <b>wrzątek</b>                | 125 ml      |
| <b>pełnomleczna kuwertura</b> | 300 g       |
| <b>miękkie masło</b>          | 100 g       |
| <b>kakao do posypania</b>     |             |
| <b>herbata</b>                | 25 g        |
| <b>kremówka</b>               | 125 ml      |
| <b>masło</b>                  | 50 kokosowe |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatę zalac wrzątkiem i odsatwić na 3 minuty .Odcedzić .Kremówkę zagotować ,zdjąć z ognia .Pełnomleczną kuwerturę i herbatę dodać do śmietanki i rozpuścić .Dodac masło wymieszać i wstawić do lodówki do zastygnięcia .Potem starannie utrzeć na gładką masę ,dodać w trakcie ucierania masło kokosowe .Na desce pokrytej folią aluminiową rozsmarować masę na grubość 1 cm .Włożyć do lodówki do zastygnięcia .Pokroić rozgrzanym w gorącej wodzie i wytartym do sucha nożem w prostokąty 1x3 cm.W kakao obtoczyć paluszki .Wstawić je do lodówki na 2-3 godziny .Przechowywać w szczelnie zamkniętych puszkach w chłodnym miejscu.