

Paluszki czekoladowo - cynamonowe



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	100 ml
kuwertura pełnomleczna	200 g
miękkie masło	25 g
Cynamon mielony Prymat	1 łyżka
cukier puder	2 łyżki
Cynamon mielony Prymat	0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietane zagotować ,zdjąć z ognia.Kuwerturę pokroić na małe kawałki i z cynamonem i masłem dodać do śmietany rozpuścić stale mieszając.Rozmieszać na krem ,Napełnić masą szprycę z nasadką o dużym przekroju .Wyciskac paluszki długości 3 cm na folię aluminiową .Cukier puder wymieszać z połowa łyżeczki cynamonu i obtaczac w nim paluszki .Przechowywać w szczelnie zamkniętej puszcze.