

Kulki bounty



JULCI3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

100ml śmietanki kremówki

70gr cukru pudru

70gr masła

200-250 g mlecznej czekolady

wiórki kokosowe 25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W naczyniu wymieszać wiórki z cukrem pudrem. W małym garnuszku podgrzać kremówkę i masło i poczekać aż masło się rozpuści. Zdjąć z ognia, wlać na wiórki. Dodać aromat i wymieszać. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego. Muszą być ściśle i musisz mieć mokre ręce. Układać na papierze do pieczenia, przykryć folią aluminiową, schłodzić godzinę. Rozpuścić czekoladę i zanurzać kulki ułożyć na papier i do lodówki na całą noc. Pół godziny przed jedzeniem wyjąć z lodówki.