

## Kulki Ewulki



### SARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>masło (pół kostki),</b>	125 g
<b>wiórki kokosowe</b>	30 g
<b>mleko skondensowane</b>	2 łyżki
<b>kakao gorzkie</b>	2 łyżki
<b>aromat waniliowy</b>	
<b>herbatniki</b>	150 g
<b>cukier puder</b>	2/3 brązowy

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki drobno posiekac. Do garnka wrzucic pół kostki masła i postawic na nagrany palnik, dodac cukier i 2 łyżki kakao, dobrze wymieszac, zagotowac na średnim ogniu, ciagle mieszając. Gdy masa się zagotuje, dodajemy pokruszone herbatniki i mieszamy, po czym dodajemy aromat waniliowy i skondensowane mleko, chwilke mieszamy i zdejmujemy z palnika. Odstawiamy do ostygnięcia. Kiedy masa będzie dostatecznie wychłodzona, formujemy kulki i obtaczamy kazda dokładnie w wiorkach kokosowych. Kulki układamy na płaskim talerzu i odstawiamy do lodowki na ok. 2 godziny. Ponieważ kulki mogą nam się troche spłaszczyć ( gdy masa nie jest dostatecznie schłodzona), po upływie 2 godzin gdy masa konkretnie stwardnieje, można ponownie kazda kulke ładnie wyklepac, by zlikwidowac splaczony bok.