

Oczka teściowej



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duże suszone śliwki	50 dkg
żółtko jajek	4 sztuki
wiórki kokosowe	4 łyżki
cukier	3,5 szklanki
woda	3/4 szklanki
aromat rumowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć i namoczyć w ciepłej wodzie (można dodać kilka kropliczki aromatu). Gdy śliwki napęcznieją, każdą delikatnie naciąć i ostrożnie usunąć pestkę, nie rozrywając śliwki. Cukier zagotować z wodą, dodać wiórki, i stale mieszając podgrzewać na małym ogniu dopóki masa nie zgęstnieje. Do przestudzonej masy, stale mieszając, po kolei dodawać żółtka. Do każdej śliwki delikatnie włożyć łyżeczkę masy. Śliwki można obtoczyć w grubym cukrze. Przed podaniem przynajmniej na godzinę włożyć do lodówki.