

Kuleczki z kaszy manny



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------|--------------|
| kasza manna | 150 g |
| płatki owsiane | 50 g |
| cukier | 150 g |
| masło | 100 g |
| kakao | 1 łyżeczka |
| kawa rozpuszczalna | 1 łyżeczka |
| cynamon | 1/2 łyżeczki |
| olejek migdałowy | 4 krople |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło roztopiamy w rondelku.
- KROK 2 Dodajemy do niego cukier,
- KROK 3 a następnie płatki wymieszane z kasza manną. Mieszamy aż składniki się połączą i dodajemy olejek migdałowy.
- KROK 4 Gotową masę studzimy i przekładamy na pół godziny do lodówki.
- KROK 5 Gdy masa zastygnie formujemy z niej małe kulki i obtaczamy w mieszance kakao z cynamonem i kawą. Przekładamy kuleczki do papilotek.