

Trufelki z ciasteczek hit



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na trufelki

ciastka	markizy pokruszone 1,5 szklanki
margaryna	10 dag
cukier puder	1 łyżka

Dodatkowo

czekolada mleczna	10 dag
ciastka	markizy do pokruszenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę ucieramy na puszystość. Następnie dodajemy cukier puder i ponownie ucieramy.
2. Ciasteczka kruszymy i stopniowo dajemy do margaryny przy tym cały czas ucierając.
3. Z masy formujemy kuleczki.
4. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
5. Trufelki zanurzamy w niej, a następnie w pokruszonych ciastkach. Odstawiamy do zastygnięcia.
6. Gotowe! Smacznego!