

Andrutowe paluchy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

andrut 1 opakowanie

polewa czekoladowa 1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Andruty maczamy w wodzie muszą być strasznie miękkie ale nie mogą się całkowicie rozpuścić. Następnie kładziemy je na desce (stolnicy) i kroimy w paski. Każdy paseczek zwijamy w rulonik w sprężynkę lub tak jak się komu uda ;) ważne by się nie sklejało mocno i żeby nie łamało się , w razie potrzeby lekko posmarować mąką ziemniaczaną. Włożyć do lodówki na ok godzinę, tak by były twarde. Następnie jednym końcem maczamy w ciepłej rozpuszczonej polewie czekoladowej (można użyć też innej) i odkładamy na deseczkę i ponownie do lodówki. Gotowe będą dopiero po ok 5godzinach. Smacznego !! To są ulubione rureczki mojej mamy - ona uczyła mnie je robić i do dziś je robię - nawet na dzień Matki ;)