

Burizonové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- cukr krupice 300 g
- salko 1 ks
- neslazených burizon 2 balení
- máslo 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Cukr na rozpálené pánvi přetavíme v karamel.

Do horkého karamelu vmícháme salko s máslem a třeme, dokud není hmota úplně hladká.

Nakonec do směsi přisypeme burizony a dobře promícháme.

Z hmoty tvarujeme stejně velké kuličky, nebo pomocí lžice tvoříme hrudky. Necháme ztuhnout.

Obalíme např. kokosem a podáváme.