

Nepečené rumové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- kokos strouhaný 200 g
- rum 200 ml
- čokoláda na vaření 1 ks
- tuk ztužený 70 g
- perník na strouhání 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Perníky nakrájíme na půlcentimetrové plátky.

Ty postupně namáčíme z obou stran do rumu, rozpuštěné čokolády s tukem a obalujeme v kokosu.

Perníčky se dají hned konzumovat. Protože ale obsahují alkohol, nejsou vhodné pro děti.

Poznámka:

Perníčky lze namočit napůl v mléčné a hořké čokoládě, a pak obalit v kokosu.