

Marcipánové brambory

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- cukr moučkový 500 g
- voda 3 lžíce
- melta na obalení 1 ks
- pár kapek mandlová tresť 1 ks
- skořice mletá 1 lžička
- mléko sušené 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny suroviny smícháme. Na vále posypaném moučkovým cukrem uhněteme těsto. Pokud je řídké (tím, že jsme přidali více vody), dodáme navíc trochu cukru a sušeného mléka.

Z těsta tvoříme kuličky, které balíme v meltě (čekanková či jiná obilninová káva). Můžeme i ve skořici.