

Opilí ježci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- piškoty 3 balíček
- hera 1 ks
- rum 4 lžíce
- kakao 3 lžíce
- čokoláda na vaření 1 ks
- kokos strouhaný 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Piškoty umeleme, přidáme rum, kakao nebo džem, postupně i tuk a spojíme. Uhněteme nelepivé těsto. Poté tvarujeme kuličky o průměru 3,5 cm a na jedné straně každé kuličky vymodelujeme čumáček.

Dáme na táč a necháme v lednici ztuhnout.

Po hodině rozehřejeme čokoládu, ježka uchopíme za čumáček a namáčíme. Hned poté obalujeme v kokosu. Můžeme nakonec zdobit kakaovým krémem.