

Meruňkové tolary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Meruňky 300 g
- Moučkový cukr 300 g
- Citronová šťáva (citronka) 2 lžíce
- Kokos 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Meruňky zalijeme vroucí vodou, zakápneme trochou citronové šťávy a necháme přikryté asi 1 hodinu nabobtnat. Pak je vymačkáme a umeleme na masovém strojku. Přidáme kokos, cukr a citrónovou šťávu. Vše prohněteme a ze vzniklé směsi děláme kuličky, které rozmáčkujeme do kulaté placičky a obalíme v kokosu. Nebo je možné vytvarovat váleček a ten rozkrájet na plátky.