

Karamelové bonbóny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Cukr - hnědý 90 g
- Máslo 70 g
- Kokosová drobenka 30 g
- Kondenzované mléko 50 ml
- Čokoláda 30 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smísíme cukr a máslo a karamelizujeme, dokud nepřestane karamel „křupat“. Následně necháme zchladnout (ztvrdnout).

Karamel pak zformujeme do kuliček a pokryjeme kondenzovaným mlékem a posypeme drobenkou z kokosu.

Na vodní lázni zahřejeme libovolnou čokoládu a roztavenou pak nalijeme na kuličky. Po ztvdnutí čokolády jsme hotovi.