

Griliášové válečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 100 g
- mletý cukr 50 g
- máslo 150 g
- čokoládová poleva 1 kelímek
- ovesné vločky 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Krystalový cukr uvaříme do karamelu, nalijeme na pomaštěný plech a necháme úplně vychladnout.

Potom karamel roztlučeme v mikrotenovém sáčku třeba paličkou na maso.

Ovesné vločky upražíme dozlatova rozemeleme je.

V misce smícháme roztlučený griliáš, pomleté vločky, přidáme cukr a rozpuštěné máslo. Z hmoty potom děláme malé válečky a namáčíme je v čokoládové polevě.

Hotové griliášové válečky necháme vychladit.