

Kuličky z kaštanového pyrě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 125 g
- kaštanové pyrě 250 g
- **na obalení**
- čokoláda 1 ks
- **podle chuti**
- cukr moučka 1 ks
- rum 1 ks
- **podle potřeby**
- mleté piškoty 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kaštanové pyrě vymícháme se změkklým máslem a moučkovým cukrem. Přidáme mleté piškoty, aby směs trochu zhoustla, podle chuti přidáme i trochu rumu. Znovu dobře promícháme a odložíme na chvíli ztuhnout do lednice.

Potom z kaštanové hmoty tvarujeme zhruba stejné kuličky, které obalujeme ve strouhané čokoládě.

Kuličky z kaštanového pyrě uchováváme v chladu.