

Čokoládové hrudky s müsli

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- alobal 1 ks
- müsli 300 g
- olej 2 lžíce
- papírové košíčky 45 ks
- hořká čokoláda 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nahrubo nasekáme čokoládu a v horké lázni ji rozpustíme. Do teplé čokolády vmícháme müsli. Na tác dáme alobal, který potřeme olejem. Lžičkou vykrájíme z vychladlé čokoládové hmoty hrudky a poklademe je na alobal, kde je necháme uschnout. Takto vytvořené hrudky s müsli vložíme do košíčků, přikryjeme je fólií a uschováme na chladném místě.