

Lanýže

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- nesolené arašídy 400 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- čokoláda na vaření 200 g
- **na obalení**
- kakao 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vyloupané nesolené arašídy dvakrát pomeleme v mlýnku na mák.

Zahřejeme šlehačku asi na 50 °C a rozpustíme v ní čokoládu na vaření. Pak v hmotě promícháme dohladka s umletými arašídy a necháme ji v chladu ztuhnout.

Z vychladlé hmoty tvarujeme koule, šišky nebo podle původní receptury větší balvany, které obalíme v kakau.

Lanýže naskládáme do košíčků a můžeme podávat.