

Margotkové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoládová tyčinka Margot 2 ks
- mleté ořechy 50 g
- sušené polotučné mléko 100 g
- voda 50 ml
- třtinový cukr 50 g
- máslo 60 g
- **na obalení**
- mleté ořechy 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo a cukr rozpustíme ve vodě. Pak přidáme sušené mléko, mleté ořechy a rozdrobené (nejemno nastrouhané) tyčinky Margot a mícháme, až vznikne tužší lepivá hmota. Bude-li třeba, zahustíme ji ještě ořechy. Pak těsto na margotkové kuličky necháme trochu zchladnout.

Z hmoty tvoříme kuličky, které obalujeme v čokoládě, mletých oříscích nebo kokosu.

Margotkové kuličky uchováváme v chladu a podáváme podle chuti.

Z tohoto množství nám vznikne asi 20 ks margotkových kuliček.

