

Čokoládovo-ořechové kreaturky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda na vaření 2 ks
- mleté oříšky 100 g
- tuk 100% 1 lžíce
- **na ozdobu**
- lískové ořechy 1 ks
- mandle 1 ks
- **podle chuti**
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si dvě tabulky čokolády na vaření a asi jednu polévkovou lžici tuku. Do kastrůlku nalámeme čokoládu, přidáme tuk a ve vodní lázni zvolna rozpustíme.

Mezitím si do misky připravíme mleté oříšky s cukrem moučka podle chuti a promícháme. Když je čokoláda rozpuštěná, vlijeme ji do misky s cukrem a oříšky. Vše mícháním spojíme do velmi lepivé hmoty a z ní pak vytvoříme hrudky, které dáme do malých papírových košíčků a ozdobíme lískovým oříškem nebo mandlí. Cukroví dáme nakonec do lednice ztuhnout.

Čokoládovo-ořechové kreaturky servírujeme jako vánoční cukroví.

