

Maminčiny rumové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- strouhaný kokos 200 g
- **těsto**
- rum 5 lžíce
- vejce 2 ks
- cukr moučka 200 g
- tuk na pečení 250 g
- kakao 5 lžíce
- dětské piškoty 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si rozpustíme tuk a necháme vychladnout. Do mísy nebo na vál připravíme mleté nebo nastrohané piškoty, cukr moučka, rum, kakao, vejce a přidáme vychladlý tuk a zpracujeme na vláčné těsto. Pokud máte kakao holandského typu, stačí jen 3 lžíce.

Hotové těsto dáme do fólie a do chladu. Z odpočinutého těsta tvarujeme kuličky, které obalujeme ve strouhaném kokosu.

Maminčiny rumové kuličky podáváme jako výborné vláčné cukroví.

