

Vločkové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Ovesné vločky 250 g
- Flora Light 125 g
- Třtinový cukr 150 g
- Rum (nebo rumová trest) 40 ml
- Kakao nebo kokos na obalení 1 miska

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Ovesné vločky odvažte podle receptu a opražte je na nepřilnavé pánvi - pouze zlehka a ne zprudka, protože ony se mršky rády rychle připalují. Poté je nechte vychladnout a přesypete je do mísy. Přidejte margarín, třtinový cukr a trošku rumu. Vznikne z toho docela lepkavá hmota, která potřebuje minimálně 3 hodiny v lednici ztuhnout.

Poté z hmoty tvarujte kuličky, které obalujte v kakau nebo kokosu. Hotové kuličky pak ještě dávejte do košíčků a uchovávejte je v chladu.