

Mandlovo-čokoládové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mandle 150 g
- Čokoláda 150 g
- Ztužený tuk 50 g
- Mandlová tresť 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

1. Spařte mandle, oloupejte je, nakrájejte na nudličky a opražte na pánvi dozlatova.
2. Ve vodní lázni rozehejte čokoládu, ztužený tuk a mandlovou tresť. Poté do směsi vmíchejte opražené mandle.
3. Lžičkou vykrajujte malé kousky, kladte je na alobal a nechte ztuhnout.