

Piškotový salámek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 250 g
- Cukr 100 g
- Piškoty 100 g
- Kakao 2 lžíce
- Kokos na obalení 1 miska
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Rozpuštěné máslo utřete s cukrem a kakaem. Piškoty nakrájejte na malé kousky a smíchejte se směsí cukru a másla. Přilijte rum a ještě jednou promíchejte. Z hmoty vytvarujte válečky, obalte je v kokosu a zabalte do alobalu. Dejte je do lednice a nechte ztuhnout alespoň 3 hodiny. Podávejte nakrájené na kolečka.