
Trufle z herbatników (kakaowe lub kokosowe)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3413 razy.

30 dag masła lub margaryny,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

2 żółtka,

2 łyżki gęstej śmietany,

2 łyżki kakao i 2 paczki herbatników lub 5-6 łyżek wiórków kokosowych i 1 paczka herbatników

Masło lub margarynę utrzeć z cukrem, dodawać żółtka, kakao lub wiórki i zmielone herbatniki. Na końcu dodać śmietanę. Nabierać łyżeczką porcje masy i formować kulki. Obtoczyć je w kakao, zmielonych herbatnikach, wiórkach kokosowych lub orzechach. Do masy można dodać rodzynki lub inne posiekane drobno bakalie. Spożywać po zastygnięciu masy.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>