

---

# Trufelki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3896 razy.

**CUKIER:** 1 szklanka

**MLEKO:** 1 szklanka

**MAKA:** 2 szklanki

**MASŁO:** 3 łyżki

**ŻÓŁTKO:** 1

**KAWA:** 1 łyżka, zmielonej

**ESENCJA RUMOWA:** 2 łyżeczki

**SPIRYTUS:** 1 kieliszek

Uwagi: Kawa może być rozpuszczalna, a nawet "Inka".

Zagotować cukier z mlekiem i ostudzić. Mąkę uprażyć na suchej patelni, przesiać przez sito. Masło (roślinne) utrzeć z żółtkiem, dodać mąkę, mleko i resztę składników. Wszystko razem wymieszać i formować kulki, maczając ręce w cukrze pudrze, zmielonej kawie lub w kakao. Kulki można układać w papierowych foremkach.

Odmiany trufli:

- 1) dodać marmolady do masy, a zmniejszyć ilość cukru,
- 2) zamiast kawy dać kakao,
- 3) dodać siekanych orzechów, migdałów itp.

---

test by MM

Nadesłał(a):MM <MM@MM> 2012-10-02 21:10:20

test by MM 3

Nadesłał(a):MM <MM@MM> 2012-10-02 21:10:38

Test by mm4

Nadesłał(a): 2012-10-10 18:10:46