

Domáce perníkové bonbóny

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vo vodnom kúpeli rozpustíme nalámanú čokoládu. Do čokolády pridáme korenie do perníka. Maslo nakrájame na malé kocky. Maslo zmiešame s cukrom a premiešame na homogénnu hmotu. Potom pomaly premiešame s vychladenou rozpustenou čokoládou. Vložíme do chladničky asi na 2 hodiny, aby hmota stuhla. Formujeme kužele alebo guľky a vložíme opäť späť do chladničky. Po polhodine vytiahneme z chladničky a obaľujeme. Môžeme obaliť v kakau.

Ingrediencie

- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 40 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Maslo** - 110 g
- **Čokoláda mliečna 100 g** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

