

Müsli čokogulky bez lepku

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šľahačku privedieme do varu, zalejeme ňou na kúsky nalámanú čokoládu a rozmiešame, kým sa čokoláda nerozpustí. Necháme vychladnúť.

Do čokolády pridáme müsli, cukor (2 PL), vanilku, kakao (3 PL) a rum (1 PL) a vypracujeme homogénnu hmotu. Ak sa nám zdá zmes príliš riedka, môžeme pridať ešte trochu müsli alebo kokosovej múčky.

Vyformujeme guľôčky, obalíme ich v kokosovej múčke a naukladáme do košíčkov.

Ingrediencie

- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 36 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **dmBio zapekané müsli s ovsenými vločkami 350 g** - 200 g
- **Kokos strúhaný** - 15 g
- **Cukor múčka** - 24 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

