

Nugátové kuličky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: recepty babičky Kroutilové

Suroviny

15 dkg cukr - moučka

15 dkg ořechy - vlašské - mleté

2 vejce - bílek

10 dkg nugát (náplň do kuliček)

podle potřeby čokoládová poleva (z ledových kaštanů)

Postup

Z cukru, vlašských ořechů a bílků vypracujeme těsto, nakrájíme ho na menší kousky a vytvarujeme kuličky. Do každé z nich uděláme důlek, vložíme do něj kousek nugátu a kuličku uzavřeme. Potom kuličky napichujeme na jehlu a máčíme v čokoládové polevě z rozpuštěných ledových kaštanů. Necháme sušit 2 dny.

Poznámka

Nepečené cukroví. KR-6.