

Karamelové kuličky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 dkg ztuženého tuku

15 dkg práškového cukru

4 dkg kakaa

0,5 plechovky sladkého kondenzovaného mléka

Na obalování:

kokosová moučka

Postup

V míse vložené v horké vodní lázni rozpustíme tuk, přidáme cukr, kakao a mléko. Důkladně promícháme a nalijeme do kastrolku nebo pekáčku. Hmotu necháme 24 hodin stát. Potom vykrajujeme lžičkou stejně velké dílky, které upravíme do kuliček a obalíme v kokosové moučce