

Arašídové trubičky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 sáčky arašídů v cukru (asi po 150 g)

sáček dětských piškotů

rum nebo bílek

Postup

Arašídky pomeleme nebo nastrouháme a smícháme s pomletými piškoty. Do směsi přidáme rum (v původním receptu byl bílek, ale syrovým vejcem se vyhýbám a s rumem je to mnohem !!! lepší). Smícháme těsto asi jako plastelína. Necháme chvíli stát, až se rozpustí cukr a pak podle potřeby přidáme buď piškoty nebo rum. Těsto vyvalujeme mezi dvěma mikrotenovými sáčky na tenoučko (cca 2 mm), rozkrájíme na čtverečky a namotáme na malé kovové trubičky. Necháme 2-3 dny schnout (podle vlhkosti vzduchu). Pak naplníme krémem a konce můžeme obalit v čokoládě. Nemohou se dlouho skladovat, protože vlhnou a měknou. Dlouhé skladování stejně nehrozí, okamžitě mizí.