Mandlové křupky

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g rozinek
2 cl rumu
400 g mléčné čokoládové polevy
150 g pražených mandlí
30 g najemno nakrájeného citronátu

Postup

Rozinky vypereme v horké vodě, necháme odkapat a zalijeme rumem, přikryjeme a necháme přes noc uležet. Plech na pečení vyložíme alobalem nebo pergamenovým papírem. Polevu rozpustíme ve vodní lázni a necháme trochu vychladnout. Přidáme rozinky, rum, pražené mandle nakrájené na nudličky, citronát a promícháme. Čajovou lžičkou vykrajujeme malé hrudy, které rovnáme na plech. Necháme ztuhnout v chladničce a podáváme.