



# Sněhové koule anebo domácí lanýže



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Vánoce

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Bez vaření

## Lanýže

**Chilli mleté Avokádo**  
**Skořice mletá Avokádo**  
**Perník Avokádo**

110 g změkčlého másla  
100 g moučkového cukru  
40 g hořké čokolády  
40 g mléčné čokolády

## Na obalování

moučkový cukr  
kvalitní kakao

## Způsob přípravy

Ve vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu. Do čokolády můžeme podle chuti přidat chilli, skořiči či perníkové koření. Máslo nakrájíme na malé kostičky. Máslo smícháme s cukrem a promícháme na homogenní hmotu. Pak pomalu promícháme se schladlou rozpuštěnou čokoládou. Vložíme do chladničky asi na 2 hodiny, aby hmota ztuhla.

Formujeme kužele nebo kuličky a vložíme opět zpět do chladničky. Po půl hodině vytáhneme z ledničky a obalujeme. Můžeme obalit v kakau nebo v moučkovém cukru, které ještě ochutíme vanilkou.

TIP: Lanýže budou skvělým jedlím dárkem pro vaše přátele. Lanýže dejte pro průhledného sáčku, zavažte stužkou a darujte.