



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