

Italské čokoládové lanýže



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 10min , Porce: **24**

1098 kalorií , **2 g** cukrů , **63 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/italske-cokoladove-lanyze>

Příprava

Rozpustíme čokoládu na vaření a likér ve vodní lázni. Neustále mícháme, aby se vše spojilo. Přidáme máslo a mícháme, dokud se máslo nerozpustí. Vmícháme cukr a mandle. Necháme směs vychladit v ledničce, potom z ní uděláme 24 koulí. Nastrouháme mléčnou čokoládu na talíř a koule v ní obalíme. Vložíme koule do papírků na cukroví a necháme vychladit.

Ingredience

- 175 g čokolády na vaření
- 2 lžíce pomerančového likéru
- 3 lžíce másla
- 50 g cukru moučka
- 50 g mletých mandlí
- 50 g mléčné čokolády

Kategorie

Vánoce, Italská, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví