

Lanýžové kuličky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

2237 kalorií , **0 g** cukrů , **179 g** tuků , **280 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/lanyzove-kulicky>

Příprava

Hořkou čokoládu nalámeme a rozejdeme ji na vodní lázni se smetanou. Přidáme máslo, kakao i koňak , a tuto směs necháme ztuhnout v hranatém plechu. Poté ji nakrájíme na kostičky, z kterých v rukou připravíme kuličky, které ještě obalíme v kakau. Necháme je ztuhnout a podáváme.

Tip k receptu

Použijeme čokoládu s co nejvyšším množstvím kakaa – minimálně tak 60 %.



Ingredience

- 300 g hořké čokolády
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 60 g másla
- 50 g kakaa
- 4 lžíce koňaku

Kategorie

Vánoce, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Vegetarián, Cukroví