

# Nepečené kuličky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**3412** kalorií , **0 g** cukrů , **277 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nepecene-kulicky>

## Příprava

Tatranky čokoládové nebo lískooříškové rozdrťíme (třeba v mixéru). Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem do husté pěny. Přidáme rum, kakao, rozdrčené tatranky a jemně umleté oříšky. Vše dobře propracujeme. Pokud je těsto příliš měkké a lepivé, dáme ho do ledničky, aby trochu ztuhlo a lépe se s ním pracovalo. Z připravené hmoty odkrajujeme stejně velké kusy a tvarujeme kuličky. Hotové kuličky obalíme v jemně mletých oříšcích a uložíme do papírových košíčků. Skladujeme na chladném místě.

### ▣ Tip k receptu

Hotové kuličky můžeme obalovat také ve strouhaném kokosu, mletých vlašských oříšcích, sušenkovém drobení nebo kakau.



## Ingredience

- 8 tatranek
- 250 g másla
- 150 g cukru moučka
- 4 lžíce rumu
- 3 lžíce kakaa
- 100 g lískových ořechů
- 1 šálek strouhaných ořechů

## Kategorie

Vánoce, Velikonoce, Výjimečný den, Česká, Rodina, Cukroví