

Kuličky ze salka obalované



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 10

744 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kulicky-ze-salka-obalovane>

Příprava

Piškoty rozmixujeme nebo pomeleme.

Moučkový cukr, škrob a kakao prosijeme, abychom v kuličkách neměli hrudky. Piškoty, vanilkový cukr, kakao a škrob společně promícháme. Tuk dáme rozpustit do vodní lázně a poté do něj vmícháme Salko.

Přisypeme sypkou směs, zamícháme a přidáme rum. Teplou hmotu na kuličky dáme asi na 30 minut chladit. Z vychladlé hmoty pomocí lžičky odkrajujeme kousky, které v dlani zakulatíme a ihned obalujeme v kokosu.

Ingredience

- 1 konzerva Salka
- 100 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 4 lžíce kakaa
- 160 g dětských piškotů
- 2 lžíce bramborového škrobu
- 2 lžíce rumu
- 250 g 100% tuku Omega
- sklenka kokosové moučky

Tip k receptu

Kuličky uchováváme v chladu.

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Klasika, Rodina, Cukroví

