Orechové šuhajdy

Recepty

Dezerty

Vianoce

30 min

0



2.9

188

Budete potrebovať

Čokoláda	300 g
Maslo	140 g
Mlieko	100 ml
Maslo	50 g
Vlašské orechy	100 g
Kryštáľový cukor	60 g
Mletá škorica Vitana	2 ČL

Príprava receptu

Plnka: Dáme zahrievať mlieko a maslo. Keď sa maslo roztopí pridáme cukor a mleté vlašské orechy. Necháme prevariť.
Na záver vmiešame mletú škoricu. Plnku necháme vychladnúť.
Čokoládu s maslom roztopíme spolu. Na dno košíčkov dáme po lyžičke čokolády. Čokoládu jemne vytiahneme aj po stranách a necháme zachladiť.
Naplníme plnkou a zalejeme opäť čokoládou.
Ozdobíme orechom, lentilkami alebo sušeným ovocím.
Necháme stuhnúť v chladničke.



Škorica mletá