

Trufle z herbatników i masy krówce



Autor: **agnes72**

Przepisów: **816** Ocena: **5515**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 40 sztuk herbatników 375 g,
- 3/4 puszki masy krówka 400 g.
- dodatkowo :
- różnego rodzaju posypki cukrowe.

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować herbatniki kto jakie chce. Na ściereczkę wyłożyć po kilka herbatników i za pomocą tłuczka gładkiego zmiąć herbatniki lub po prostu je zmiksować w blenderze (mogą być również kawałki herbatników lepszy jest efekt).



- 2 Jak już mamy tak zwany piasek z herbatników dodać masę krówka. Całość dokładnie wyrobić ręką do połączenia się składników.



- 3 Gdy już mamy wyrobioną masę wtedy lekko zmoczyć ręce, nabierać małą część masy i za pomocą rąk formować kuleczki (jeśli ktoś ma ochotę można w środek włożyć orzeszka lub co tam będziecie chcieli). Uformowaną kuleczkę włożyć do dowolnej posypki cukrowej i obtoczyć całą dookoła.



- 4 Gotowe kuleczki ułożyć na talerzu i włożyć do lodówki aby stężały. Można włożyć na całą noc ale nie ma takiej potrzeby.



- 5 Przepis jest bardzo prosty i godny polecenia. Zostało mi masy krówka z czasu gdy robiłam ślimaczki a że szkoda mi było aby się zepsuła więc wymyśliłam na szybko taki oto deser. Myślę że przypadnie wam do gustu taki deser.



Twoje notatki do przepisu: