



Cukrovinky s čokoládovým pomarančom a vanilkou

🕒 20–30 Min 🍪🍪🍪

Príprava

- 1 Vyberte maslo z chladničky a nechajte ho zmäknúť.
- 2 Medzitým si vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu.
- 3 Pomocou mixéra rozdrvte mleté mandle, kým nie sú ešte jemnejšie, a zľahka ich opečte na suchej panvici.
- 4 Dohľadka vymiešajte maslo izbovej teploty s mandľami, rozpustenou čokoládou, korením a pomarančovou kôrou.
- 5 Vytvarujte guľky s priemerom 2 – 3 cm, obal'te kakaom a podávajte. Cukrovinky možno skladovať v chladničke maximálne jeden mesiac.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Maslo
150 g	Práškový cukor
1 PL	Pomarančová kôra, nastrúhaná
400 g	Čokoláda na varenie
100 g	Mandle, mleté
200 g	Kakao
2 bal.	♦ Vanilkový cukor Bourbon
1 ČL	♦ Muškátový orech mletý

