

Marcipánové guľky posypané brittle z lieskových orieškov, pistáciami alebo škoricou

20–30 Min

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

120 g	Mandle, mleté
70 g	Práškový cukor
10 g	Kokosový olej

Na obaľovanie

- Pistácie, nasekané
- Brittle z lieskových orieškov
- Škorica mletá
- Vanilkový cukor Bourbon
- Koreninový prípravok na perníčky
- Citrónový cukor
- Škoricový cukor

Príprava

1. Príprava marcipánových guliek: Všetky prísady okrem korenín zmiešajte v miske alebo pomocou kuchynského robota.
2. Zo zmesi ručne vytvarujte malé guľky.
3. Potom guľky obaľte v rôznych koreninách a prísadách.
4. Hotové marcipánové guľky poukladajte na plech a nechajte cez noc vyschnúť.
5.