

Trufle czekoladowe bez pieczenia

Składniki:

- pół kostki masła,
- pół szklanki mleka,
- 2 szklanki cukru,
- 2 łyżki kakao,
- 3 szklanki surowych płatków owsianych,
- łyżeczka esencji waniliowej.

Sposób przygotowania:

Masło roztopić w rondelku. Dodać cukier, mleko i kakao. Mieszając zagotować. Zestawić z ognia. Wsypać płatki owsiane, pokropić esencją waniliową. Wszystko dokładnie wymieszać.

Z otrzymanej masy formować dłońmi kulki wielkości orzecha włoskiego. Umieścić je w lodówce lub zamrażalniku, aby stwardniały.

Podawać prosto z lodówki. Smak trufli można urozmaicić, dodając do masy łyżkę masła orzechowego lub wsypując garść posiekanych orzechów albo wiórków kokosowych.

Źródło: Miesięcznik „Dziecko”