

Kulki z herbatników

Kulki z herbatników – słodka przekąska bez pieczenia

Roztopione masło, cukier puder, kakao i pokruszone herbatniki – to wszystko, czego potrzebujesz, by wyczarować pyszne kulki herbatnikowe! Ten prosty deser nie wymaga pieczenia, a jego przygotowanie zajmie Ci zaledwie kilkanaście minut. Wystarczy roztopić masło w rondelku, dodać cukier puder i kakao, a następnie dokładnie wymieszać składniki. Do powstałej masy dodaj pokruszone na małe kawałki herbatniki i dokładnie wymieszaj. Po schłodzeniu w lodówce przez minimum 30 minut, uformuj z masy małe kulki i obtocz je w wiórkach kokosowych. Jeszcze 1-2 godziny w lodówce i gotowe!

Dla kogo?

Kulki z herbatników to idealny przepis do wspólnego przygotowania z dziećmi. Proste czynności jak kruszenie herbatników czy formowanie kulek będą świetną zabawą dla najmłodszych, a przy okazji rozbudzą w nich kulinarną pasję. To doskonały sposób na spędzenie rodzinnego popołudnia, którego efektem będzie pyszny deser.

Na jaką okazję?

Masz ochotę na coś słodkiego, ale brakuje Ci czasu na skomplikowane wypieki? A może w Twojej szafce zalegają herbatniki, które chcesz wykorzystać? Kulki herbatnikowe sprawdzą się idealnie jako szybka przekąska na podwieczorek, deser po obiedzie lub słodki poczęstunek dla niespodziewanych gości.

Czy wiesz, że?

Herbatniki, które są głównym składnikiem naszych kulek, pochodzą z Anglii. Początkowo miały okrągły kształt i były wypiekane zarówno w wersji słodkiej, jak i słonej. Dziś są jednym z najpopularniejszych ciastek na świecie.

Dla urozmaicenia

Choć wiórki kokosowe świetnie komponują się z czekoladowym smakiem kulek, możesz eksperymentować z obtaczaniem ich w drobno posiekanych orzechach laskowych lub kolorowej posypce cukrowej. Każda wersja będzie równie pyszna!