



Rumkugeln

 smakujmy

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

mielone migdały - 80 g
czekolada gorzka - 1 szt.
cukier puder - 50 g
herbatniki - 40 g
masło - 50 g

rum - 2 łyżka
kokos - trochę
kakao - trochę
mielone orzechy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę topimy. Masło ucieramy z cukrem pudrem, wsypujemy migdały i pokruszone (na proszek) wałkiem ciastka. Wlewamy rum i czekoladę. Mieszamy, schładzamy w lodówce. Mokrymi rękoma formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego i obtaczamy w "panierce". Schładzamy ponownie.