Szyszki krówkowe z amarantusem i żurawiną

H A B I B I

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

Krówki (kruche) - 250-300 g
Masło pełnotłuste - 2 łyżka
Mleko - 1 łyżka
Suszona żurawina - 2 garść
Amarantus ekspandowany -

Dodatkowe info:

Smaczna i bardzo prosta przekąska - przygotowanie również nie zabiera zbyt wiele czasu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wybrać kruche krówki, ponieważ z takimi najlepiej wychodzą szyszki. Pokroić drobno nożem albo zmielić pulsacyjnie malakserem. Posiekać suszoną żurawinę i dodać do krówek.

W rondelku rozpuścić masło z łyżką mleka, dodać krówki i rozpuścić, stałe mieszając, na małym ogniu albo w kąpieli wodnej.

Masę krówkową przelać do dużej miski i stopniowo wsypywać ekspandowany amarantus - cały czas mieszać. Kiedy całość przestaje się kleić i zaczyna rozsypywać jak mokry piasek, zwilżonymi dłońmi lepić niewielkie kulki. Ja porcjowałam masę małą gałkownicą do lodów.

Gotowe szyszki układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pozostawić w chłodnym miejscu do przeschnięcia.

Przechowywać w szczelnym pojemniku.