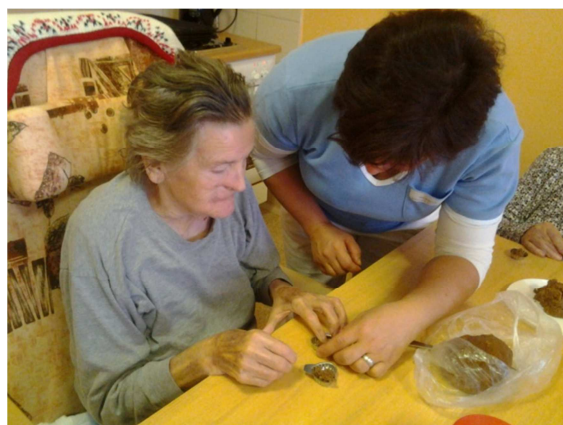


PRACNY Z TATRANEK

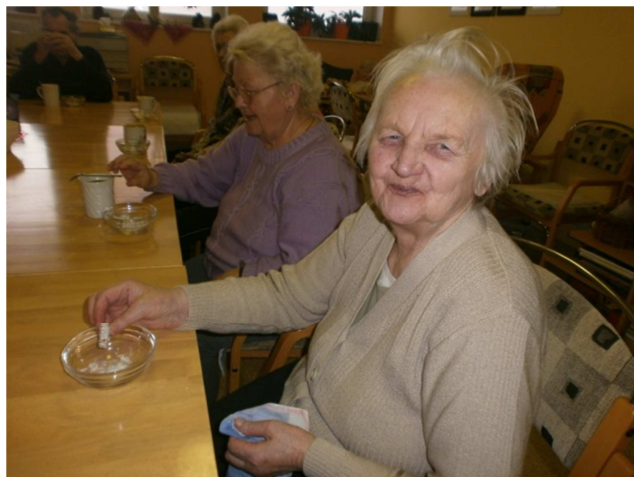
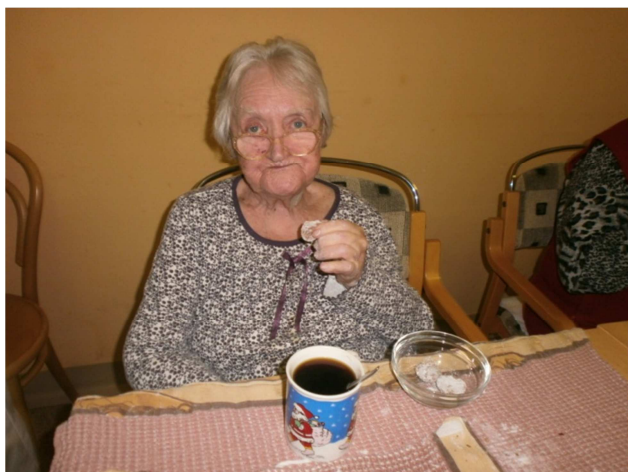
SUROVINY:

- 3 tatranky
- 10 dkg cukru
- 36 dkg hladké mouky
- 1 ztužený tuk(Omega)
- 1 vejce
- 2 lžíce strouhaného kokosu



POSTUP:

Tatranky(čokoládové) rozstrouháme, přidáme všechny přísady, dávkujeme do formiček a po upečení obalujeme v cukru.



Výborné ke kávě.

KULIČKY Z TATRANEK:

SUROVINY:

6 ks Tatraneček (může být i něco levnějšího)
100 g Hery (máslu)
250 g moučkového cukru
100 g mletých lískových oříšků
30 g kakaa instant
4 lžičky rumu

mleté oříšky na obalení nebo kokos

POTUP:

Heru vymícháme s cukrem, přidáme rum, kakao, oříšky a nastrouhané Tatranečky. Dáme ztuhnout do lednice.



Tvarujeme kuličky, které obalujeme v oříškách. Uchováváme v chladu.

