

Arašídové špičky v čokoládě

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nastrouhané arašídý s mlékem dobře promícháme, necháme odležet cca 2 hodiny v chladu. Hmotu pak tlačíme do formičky na včelí úlky. Špičky lepíme nugetou (nebo dle chuti) k piškotu či lineckému kolečku. Nakonec máčíme v bílé čokoládě (čokoláda rozpuštěná se 100 g 100% tuku ve vodní lázni) a ozdobně postříkáme tmavou čokoládou

Ingredience

- **Bezlepkové piškoty 120 g** - 20 g
- **Zahuštěné slazené mléko 397 g Milmoo** - 150 g
- **Arašídý nesolené 100g** - 450 g
- **Arašídová pomazánka 340 g** - 80 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Bílá čokoláda** - 200 g

