

Owsiane kuleczki czekoladowe

Te kuleczki owsiane bardzo mi zasmakowały, choć na początku byłam nimi bardzo rozczarowana. Żeby móc cieszyć się ich smakiem, muszą dobrze zastygnąć, inaczej czuć gorycz kakao. Można je zrobić zarówno z mleka skondensowanego słodzonego jak i niesłodzonego.

Przepis, choć przeze mnie w części zmieniony, pochodzi z MW.



Składniki na kilkanaście kulek:

- 125 g masła
- 3 łyżki prawdziwego kakao
- 1/3 puszki mleka skondensowanego słodzonego (gdy używa się niesłodzonego należy dodać około 2 szklanek cukru trzcinowego)
- 3 łyżki masła orzechowego
- 3 szklanki płatków owsianych

Przygotowanie kulek

1. Masło, kakao i mleko zagotować. Trzymać na małym ogniu przez 2-3 minuty.
2. Do miski wsypać płatki i włożyć masło orzechowe. Mleczną masę wlać do miski z płatkami i dokładnie wymieszać.
3. Kulki wielkości orzecha włoskiego wykładać na papier do pieczenia. Odstawić do całkowitego wystygnięcia.

4. Smacznego!