

Šuhajdy

Časová náročnost: 60 minut

Čokoládový košíček:

| | |
|-------|--------------------|
| 250 g | čokoláda na vaření |
| 130 g | rostlinný tuk |

Náplň:

| | |
|--------|-------------------------------|
| 100 g | rostlinný tuk |
| 100 g | mleté lískové oříšky |
| 150 g | moučkový cukr |
| 1/2 dl | tuzemák |
| 1/2 dl | mléko |
| | mandle nebo kokos (na ozdobu) |



Postup přípravy

Šuhajdy se připravují do papírových košíčků. Nejdříve v hrnci rozejdeme 130 g rostlinného tuku. Nalámeme do něj kousky čokolády a za stálého míchání vytvoříme čokoládovou polevu. V druhém hrnci si připravíme náplň: Opět rozpustíme rostlinný tuk a přidáme ostatní ingredience. Vše smícháme a vytvoříme hmotu. Nyní můžeme přistoupit k plnění košíčků. Do každého dáme nejdříve lžičku čokolády, na to lžičku náplně a opět lžičku čokolády. Vršek je možné posypat kokosem, ovocem či ozdobit mandlí. Nakonec šuhajdy necháme ztuhnout.

Poznámka: Šuhajdy jsou rychlým nepečeným vánočním cukrovím, které vám nezabere příliš času a přitom je skvělé.