

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.