



# Cizrnové kuličky

asi 20 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

ponorný mixér

### Na těsto:

190 g vařená cizrna doměkka

60 g ovesné vločky

2 PL javorový sirup

1 PL med tekutý

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

1 balení Kuličky stříbrné/bílé Dr. Oetker

- 1 Na přípravu hmoty vložíme do vyšší nádoby cizrnu a ovesné vločky. Přidáme javorový sirup s medem a pomocí ponorného mixéru vše rozmixujeme dohladka. Hmotu uložíme asi na půl hodiny do chladničky mírně zatuhnout.
- 2 Poté z hmoty vytvarujeme kuličky, které dáme opět do chladničky asi na 1 hodinu ztuhnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Kuličky obalíme v polevě a posypeme zdobením.

