



Šišky

asi 10 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na hmotu:

200 g máslové sušenky (rozdrcené)
3 PL Holandské kakao Dr. Oetker
1 balíček Třtinový cukr s rumovou
příchuť Dr. Oetker
4 KL med tekutý
6 PL džem meruňkový
50 g máslo změkklé

Na ozdobení:

100 g obilné vločky ve formě
kakaových skořápek
3 PL moučkový cukr

- 1 Na přípravu hmoty v míse smícháme sušenky s kakaem a třtinovým cukrem. Přidáme med, džem a máslo a ručně vypracujeme hladké těsto.
- 2 Z hmoty vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 10 dílů. Z dílů vytvarujeme šišky.
- 3 Šišky ihned zdobíme cereáliemi od zdola nahoru. Uložíme do chladničky a necháme zatuhnout. Nakonec povrch posypeme moučkovým cukrem.

