



KÓKUSZGOLYÓ

Alapanyagok:

- 50 dkg darált háztartási keksz
- 2 evőkanál kakaópor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 20 dkg porcukor
- 20 dkg vaj
- 2 dl tej
- 20 csepp rumaroma (elhagyható)
- 20 dkg díszítéshez: kókuszreszelék
- tálka (keveréshez és kókuszba hengereléshez)
- mérőpohár
- fakanál

Ajánlott korosztály: minden korosztály számára

Az elkészítés menete:

A kókuszgolyó elkészítéséhez vegyünk elő egy nagyobb tálat, majd öntsük bele a hozzávalókat a kókuszreszelék kivételével. Fakanál segítségével keverjük össze az alapanyagokat, majd kézzel folytassuk a keverést, mindaddig, amíg egy massa állagot nem kapunk. Ha túl ragadós a masszánk, adjuk még hozzá egy kis keksz morzsát, ha pedig nagyon száraznak érezzük egy kis tejet öntsünk még bele. Ha kész a masszánk, mossunk kezet és vizes kézzel csippentsünk a masszából, majd formázzuk gombóc alakúra. Ha elkészültek a gombócok, egy tálba öntsük ki a kókuszreszeléket, majd hengergessük bele a gombócokat. Ezután tegyük hűtőbe nagyjából 2 órára, és ha letelt az idő, fogyasztásra kész!

További TIPP-ek:

- Ha nincs otthon háztartási keksz, helyettesíthetjük maradék piskótával/süteménnyel, zabliszttel. Vaj helyett használhatunk kókuszolajat.



ERZSÉBET TÁBOROK