Kulki serowo-cytrynowe

Domowe praliny to świetna alternatywa dla kupnych słodyczy. Smakują lepiej, a do tego doskonale znasz ich skład.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut + mrożenie

LICZBA PORCJI:

50 kulek

SKŁADNIKI:

450 g serka śmietankowego
po 2 łyżki soku z cytryny i skórki cytrynowej
1 łyżeczka esencji cytrynowej
125 g cukru pudru
450 g ciemnej czekolady, roztopionej
110 g mlecznej czekolady, roztopionej

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce serek z sokiem i skórką z cytryny oraz esencją cytrynową. Ucierać nadal i dodawać stopniowo cukier puder. Przykryć miskę i wstawić do zamrażalnika na 2 godziny.

2) Nałożyć łyżką do lodów kulki z masy na blachy wyłożone

folią aluminiową. Przykryć i włożyć do zamrażalnika na 1 godzinę.

3) Zanurzać zamrożone kulki w ciemnej czekoladzie, po kilka naraz. Przekładać na pergamin. Odczekać, aż polewa zastygnie. Wlać roztopioną mleczną czekoladę do foliowej torebki. Odciąć mały rożek. Wycisnąć czekoladę na cukierki.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 kulki zawierają: 177 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 8 g NKT), 10 mg cholesterolu, 28 mg sodu, 22 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock