

Vánoční krtince

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Na pánvi rozpustíme máslo a opražíme v něm vločky. Smícháme kokos, med a 1 lžici smetany. Směs vložíme do lednice odležet. Ze směsi uplácáme malé kopečky, vyskládáme je na máslem vymazaný plech a necháme asi hodinu zaschnout. Špičky kopečků namočíme do rozpuštěné čokolády a necháme ztuhnout. Vršky krtinců můžeme ozdobit třeba nasekaný oříšky nebo sušenými brusinkami.

Ingredience

- **Ovesné vločky jemně drcené 500 g** - 130 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Kokos strouhaný** - 50 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 20 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 50 g
- **Med luční květový 900 g** - 100 g

