

# VADGESZTENYE SÜTI RECEPT



## Hozzávalók:

50 dkg darált háztartási keksz, 20 dkg margarin, 1 csomag 25 dkg-os gesztenyemassza, 15 dkg porcukor, 2 ek. rum, tej ( nekem 1.8 dl kellett )

## Elkészítés:

A hozzávalókból gyúrjunk egy formázható masszát úgy, hogy a tejet csak fokozatosan adjuk hozzá, és a porcukrot mindenképpen szitáljuk át. A tenyerünkkel formázzunk belőle gesztenye nagyságú golyókat. A golyókat fogvájó segítségével félig – háromnegyedig mártsuk olvasztott csokoládéba. Csokiba mártogatás után sütőpapírra tegyük, erről utána könnyű leszedni. A fogvájó okozta lyukat az ujjunkkal könnyen eltüntethetjük, mivel a massa nagyon könnyen formázható.

Könnyen elkészíthető, mutatós, sütés nélküli sütemény.



forrás: <http://andi1976.gportal.hu/gindex.php?pg=33536604>