

Migdałowo-kajmakowe kuleczki

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 20 sztuk

Składniki:

- 200 g herbatników
- 200 g masy kajmakowej orzechowej
- 45 g masła
- 20 sztuk migdałów
- kilka kropel aromatu migdałowego



Przygotowanie:

Herbatniki zmielić.

Masło roztopić i wystudzić.

Herbatniki wymieszać z masą kajmakową. Dodać masło, aromat i ponownie dokładnie wymieszać.

Uformować w zwilżonych wodą dłoniach kuleczki i wcisnąć w nie po 1 sztuce migdała. Schłodzić.

Przechowywać w lodówce.