

Ziemniaczki

Czas wykonania: 15 min **Ilość porcji:** 600 g (12 - 16 porcji)

Składniki:

- 500 g różnego rodzaju ciasta (sernik, przekładaniec, babka)
- 40 g masła
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka adwokata
- 20 g czekolady gorzkiej i mlecznej



Przygotowanie:

Kawałki ciasta przełożyć do miski i za pomocą tłuczka do ziemniaków lub ręki zmiądzzyć.

Następnie w niewielkim rondelku rozpuścić masło, czekoladę oraz kakao. Do ciasta dodać adwokat i polewę czekoladową. Wszystkie dokładnie wymieszać na jednolitą masę.

Do masy można dodatkowo dodać posiekane orzechy, rodzynki lub kawałki czekolady.

Z masy uformować niewielkie kuleczki, które następnie można obtoczyć w dowolnej gotowej posypce do ciast, wiórkach kokosowych.

Takie ziemniaczki najlepiej przechowywać w lodówce.