

VČELIE PKU ÚLE



NA
16
KUSOV

Suroviny:

- 200 g sušienok **Mevalia Frollini** (16 celých ks sušienok **Mevalia Frollini** si dáme bokom)
- 20 g práškového cukru + na obalenie
- 80 g zmäknutého masla
- 3 lyžice **Mevalia Lattis**
- 4 lyžičky holandského kakaa
- 80 g ríbežovej marmelády

Postup:

1. Z balenia keksov **Mevalia Frollini** vyberieme 16 kusov celých sušienok a uložíme si ich stranou. Zvyšok rozdrvíme valčekom alebo rozmixujeme na jemný prášok.
2. Pridáme zmäknuté maslo, **Mevalia Lattis**, práškový cukor a kakao a vypracujeme hladké cesto.
3. Do misky nasypeme práškový cukor na obalenie.
4. Cesto rozdelíme na 2 diely a každý z nich na ďalších 8 kúskov. Z tých vytvarujeme gulky, ktoré obalíme v práškovom cukre.
5. Obalenú guľičku prstom vtlačíme do formičky, pomocou čajovej lyžičky hniezdo naplníme lekvárom a uzavrieme sušienkou.
6. Nakoniec hniezdo z formičky vyklopíme. Takto pokračujeme, až budú všetky včelie úle hotové.



	PHE	Bielkoviny	Sacharidy	Tuky	Energia
celkom (16 ks)	141 mg	2,7 g	262 g	101,3 g	7 669 kJ / 1 826 kcal
1 ks	9 mg	0,2 g	16,3 g	6,3 g	479 kJ / 114 kcal