

## Oreo bonbon

1	110	1
Nehézség	Perc	adag

## Hozzávalók

- 16 db Oreo Kecs
- 4 ek. mascarpone
- 120 g fehér csokoládé
- 3 ek. olaj



1. A kekszeket aprítógépben finom szemcséjűre őröljük, a töltelékkel együtt. Hozzákeverjük a 4 púpos evőkanál mascarpone-t, majd a masszából golyókat gyúrunk, egy órára a fagyasztóba rakjuk.
2. Vízgőz fölött megolvasztjuk a fehér csokit, hozzáadjuk az olajat is. Mikor felolvadt a csoki, kicsit várunk míg hűl, majd belemártjuk a keksz golyókat és sütőpapíros tálcára tesszük őket, majd legalább 30 percre hűtőbe rakjuk, hogy megszilárduljon a csoki.



Google Play



App Store

