

Meggyes-diós golyó

Hozzávalók:

250 g darált dió	24 szem meggy
250 g darált keksz	10 dkg vaj
250 g sárgabarack lekvár	10 dkg porcukor
2 – 3 evőkanál porcukor	3 púpos evőkanál kakaópor

Elkészítés:



1 A diót, porcukrot, kekszet, és a lekvárt jó alaposan összedolgozzuk.



2 Egy kávéskanálnyit a kezünkbe veszünk és óvatosan ellapítjuk. A közepébe elhelyezünk egy szem lecsepegtetett meggyet, és óvatosan a masszával befedve kissé vizes kézzel golyókat formázunk belőle.



3 A golyókat 10 – 15 percre a hűtőbe tesszük, kicsit megdermedni.



4 Közben a vajat óvatosan felolvasztjuk, hozzáteesszük a porcukrot, kakaóport, és folyamatos kevergetés közben, összefőzzük. Esetleg 1 – 2 evőkanál vizet tehetünk hozzá, de azt el is kell forralni.



5 Villára helyezünk egy golyót és a még langyos csokoládébevonót rácsorgatjuk



6 Végül betesszük a hűtőbe megdermedni. Kedvünk szerint esetleg díszíthetjük a tetejét.



30 perc
+ a hűtési idő

Ha van egy kis időd, és persze ez a néhány alapanyag, akkor pillanatok alatt készen is vannak a golyók.

Körbeülitek, és amilyen gyorsan elkészült, olyan gyorsan el is fogy.