



VČELÍ PKU ÚLY



NA
16
KUSŮ

Suroviny:

- 200 g sušenek **Mevalia Frollini**
- 20 g moučkového cukru + na obalení
- 80 g změkklého másla
- 3 lžičce **Mevalia Lattis**
- 4 lžičky holandského kakaa
- 80 g rybízové marmelády

Postup:

1. Z balení sušenek **Mevalia Frollini** vybereme 16 kusů celých sušenek a uložíme si je stranou. Zbytek rozdrtíme válečkem nebo rozmixujeme na jemný prášek.
2. Přidáme změkklé máslo, **Mevalia Lattis**, moučkový cukr a kakao a vypracujeme hladké těsto.
3. Do misky nasypeme moučkový cukr na obalení.
4. Těsto rozdělíme na 2 díly a každý z nich na dalších 8 kousků. Z těch vytváříme kuličky, které obalíme v moučkovém cukru.
5. Obalenou kuličku prstem vmáčkneme do formičky, pomocí čajové lžičky hnízda naplníme marmeládou a uzavřeme přimáčknutím sušenky.
6. Nakonec hnízdo z formičky vyklepneme. Takto pokračujeme, dokud nebudou všechny včelí úly hotové.



| | PHE | Bílkoviny | Sacharidy | Tuky | Energie |
|----------------|--------|-----------|-----------|---------|-----------------------|
| celkem (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 |