



**Reikės: 100 g kambario temperatūros sviesto; 125 g cukraus; 3 šaukštų kakavos miltelių; 1 šaukštelio vanilinio cukraus; 2 šaukštų vandens; 400 g greitai paruošiamų smulkių avižinių dribsnių**

Papuošti:

kokosų drožlių, perlinio cukraus, sezamų sėklų arba smulkintų migdolų

Sviestą sutrinkite su cukrumi, suberkite kakavos miltelius, vanilinį cukrų, avižinius dribsnius ir įpilkite vandens. Iš gautos masės suformuokite kamuoliukus ir apvoliokite pasirinktame mišinyje. Laikykite šaltoje patalpoje arba šaldytuve. Dėmesio! Vietoj vandens galite rinktis juodą kavą, brendį, romą arba likerį.