

# rumkule -bonus piernikowy

Zanim mój piernik trafił na świąteczny stół, postanowiłam pozbyć go „nierówności i niedoskonałości”, dla lepszego efektu wizualnego. Sporo się tego zbierało, na tyle dużo, by w mojej głowie zrodził się pomysł na „rumkule”, czyli kuleczki rumowe z piernika. Oczywiście, możemy wykorzystać każdy rodzaj ciasta, a w zasadzie jego „niedoskonałości”. Na pewno świetny efekt będzie można uzyskać z ciast czekoladowych, czyli tak zwanych murzynków:)

## **Składniki:**

- obkrojone brzegi ciasta kruchego,
- rum,
- wiórki kokosowe.

## **Wykonanie:**

**1.** Brzegi ciasta, wkładamy do dużej miski, następnie przy pomocy miksera rozdrabniamy. Powoli podlewamy rumem, jednocześnie miksując, aż ciasto zwiąże się w całość (kulę). Masa musi być lepka i wilgotna.

**2.** Z powstałej masy powstają kuleczki, które następnie obtaczamy w wiórkach kokosowych i układamy na talerzu lub blaszce. Całość wkładamy do lodówki na ok. 30 minut, aż stężeją:)

Smacznego!