
Cajuzinhos Alena

Zutaten:

- xx g Erdnüsse
- xx g Kakaopulver(z.B. Nesquick)
- xx g Zucker
- 1 Teelöffel Milch

Zubereitung

- Erdnüsse aus der Schale pellen und unter Rühren erhitzen, damit du später die braune Schale abziehen kannst.
- Die Erdnüsse müssen jetzt fein gemahlen werden (das geht auch mit einen Mixer). Die gemahlene Erdnüsse haben dann eine Konsistenz wie gemahlene Mandeln.
- Jetzt fügst ein paar Löffel Kakao dazu und ein klitzekleines bisschen Milch (wirklich wahnsinnig wenig, als ich das erste Mal gemacht habe, habe ich die Wirkung der Milch total unterschätzt und die Cajuzinhos wurden klinschig. Im Gegensatz zu den Nüssen nimmt man von der Milch nur ein paar Tropfen) eventuell kannst du noch ein wenig Zucker hinzufügen.
- Jetzt formst du kleine Cajus (wie Erdbeeren), wälzt sie in feinem Zucker und steckst oben als Stiel eine geviertelte Erdnuss rein.

Viel Erfolg, Alena