

# MELONOWE KUCYKI

Do zbierania!  
Twoje ulubione przepisy **Lissy PONY**



Przepis znajdziesz na następnej stronie!



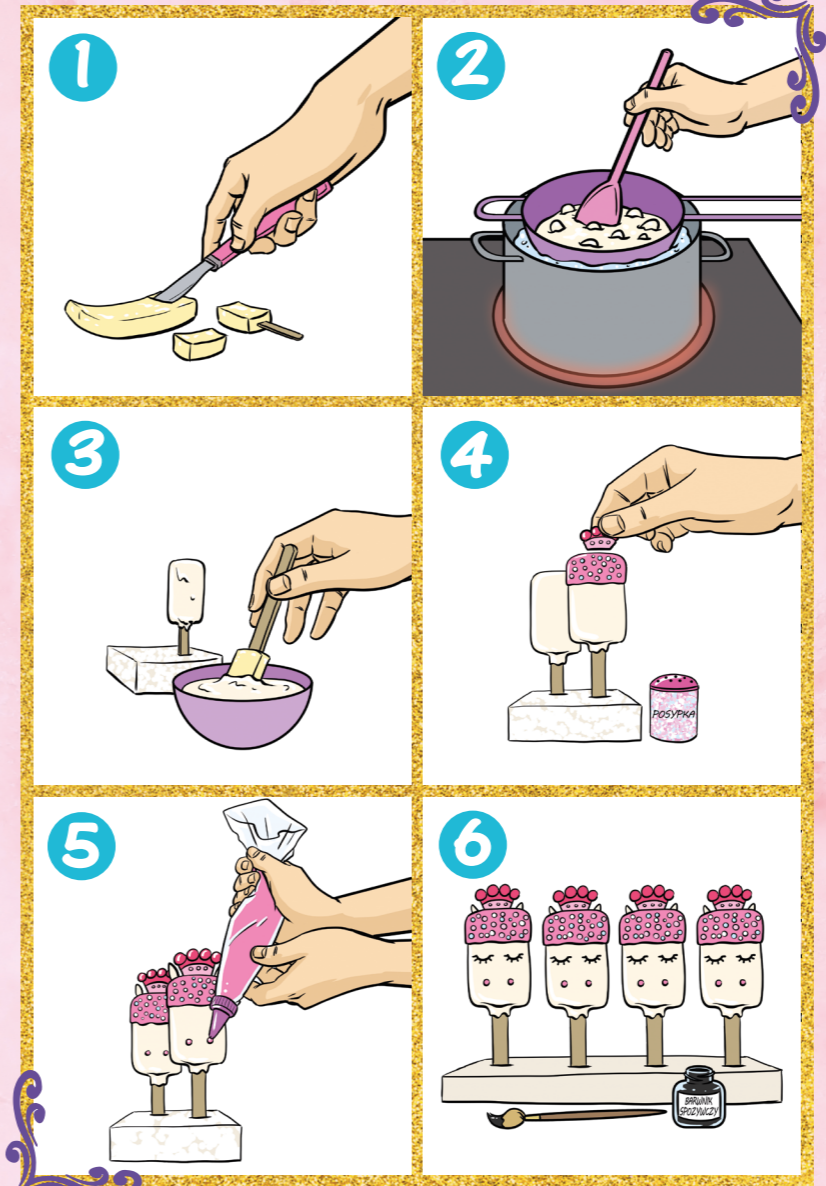
PORCJE: 4 sztuki   
 CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 min   
 CZAS CHŁODZENIA: 60 min   
 POZIOM TRUDNOŚCI: ★★★★★  
 OCENA PRZEPISU: ♥♥♥♥♥



Melonowe kucyki

## POTRZEBUJESZ

- 1 obranego i przekrojonego melona miodowego
  - 400 g białej czekolady
  - 150 g różowej polewy lub kuwertyury czekoladowej
  - kolorowej posypki cukrowej
  - różowych owocowych żelków w kształcie koron
  - czarnego barwnika spożywczego
- Ponadto:**
- 4 patyczków do lodów
  - kawałka styropianu albo miski wypełnionej soczewicą lub ryżem
  - 2 rękawów cukierniczych



- 1 Aby wykonać głowy kucyków **wytnij** z melona **cztery podłużne prostokąty** i w każdy z nich **wbij patyczek do lodów**.
- 2 **Białą czekoladę roztop** w kąpeli wodnej. Pamiętaj jednak, żeby nie zrobiła się zbyt gorąca!
- 3 **Kawałki melona** zanurz w płynnej czekoladzie, a następnie **wbij je w kawałek styropianu**. Całość wstaw do lodówki na ok. 30 min do momentu, **aż czekolada zastygnie**.
- 4 **Różową kuwerturę** lub polewę roztop i zanurz w niej górną część melonowych lizaków. Zanim kuwertura stwardnieje, udekoruj ją **cukrową posypką i żelkami w kształcie koron**.
- 5 Ponownie podgrzej różową kuwerturę, napełnij nią **rękaw cukierniczy**, a następnie przy pomocy końcówki rękawa **zrób melonowym kucykom uszy i nozdrza**.
- 6 Na koniec **namaluj melonowym kucykom oczy czarnym barwnikiem spożywczym**.

## Notatki



Poproś dorosłego o pomoc.

### Rada

Jeśli nie masz rękawa cukierniczego, napełnij kuwerturą woreczek do zamrażania, zamknij go i odetnij jeden z dolnych rogów.

Gotowe!