

## **Kasztanki**

### **Składniki:**

4 paczki herbatników (4x10 dag)  
szklanka cukru pudru  
1 kostka masła  
7 łyżek kakao  
2 łyżki spirytusu

### **Sposób wykonania:**

Herbatniki zmielić w maszynce (2-3 łyżek zmielonych herbatników odłożyć do obtoczenia kulek). Masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę. Cały czas ucierając dodawać kakao, spirytus i zmielone herbatniki. Masę dokładnie wyrobić ręką, formować z niej kuleczki wielkości orzecha włoskiego i obtaczać w zmielonych herbatnikach.

Schłodzić w lodówce.