

# ANIA STARMACH

## Biszkoptowe lizaki

### Co kupić?

**350g** biszkoptu (mogą być resztki z różnych ciast)

**200g** mlecznej lub gorzkiej czekolady

**120g** Nutelli

**100g** mascarpone

kolorowe posypki

patyczki do lodów lub do szaszłyków

### Jak przygotować?

1. Biszkopt pokrusz, wymieszaj w misce z Nutellą i mascarpone.
2. Z masy formuj małe kuleczki, ułóż je na talerzu z kawałkiem papieru do pieczenia i schładzaj przez 2 godziny w lodówce.
3. Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej. Przygotuj polewę czekoladową.
4. Biszkoptowe kulki nabijaj na patyczki do lodów, zamaczaj w rozpuszczonej czekoladzie, możesz posypać lizaki kolorowymi posypkami, wiórkami kokosa lub zmielonymi orzechami.