

Taatelipallot lapsille

Terveellisiä herkkuja! Taatelipallojen tekeminen on helppoa ja hauskaa puuhaa lasten kanssa. Sokerisilmät viimeistelevät herkulliset suupalat.

10 - 12 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 30 Min.



Ainekset::

Taatelipallot:

150 g kivettömiä taateleita
30 g kaurajauhoja (noin 0,7 dl)
2 rkl kookosöljyä
2 rkl kaakaojauhetta
2 rkl appelsiinimehua (tai Dr. Oetker rommiaromia vahvempaan makuun)
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa

Värjätty kookos:

100 g kookoshiutaleita
Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä
Dr. Oetker Oranssia geeliväriä

Koristelu:

Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuvioita
Dr. Oetker Elintarvikeliimaa (Baking glue)

Taatelipallot:

Laita kivettömät taatelit, kaurajauhot, kookosöljy, kaakaojauhe, appelsiinimehu ja vaniljatahna monitoimikoneeseen ja sekoita tasaiseksi massaksi.

Värjätty kookos:

Jaa kookoshiutaleet kolmeen pakastuspussiin. Laita muutama tippa mustaa, pinkkiä ja oranssia väriä kuhunkin pussiin. Hiero pussia, jotta väri jakautuu tasaisesti kookoshiutaleisiin. Lisää väriä tipoitain, kunnes saat haluamasi värisiä kookoshiutaleita. Ole kuitenkin tarkkana, ettei kookoshiutaleet kostu liikaa.

Koristelu:

Pyörittele taatelimassasta 10-12 palloa. Pyörittele pallot yksi kerrallaan värjättyissä kookoshiutaleissa. Liimaa sokerisilmät elintarvikeliimalla. Lämmitä liimaa hetki vesihautteessa jos se ei meinaa tulla ulos tuubista. Laita valmiit taatelipallot jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.



Dr. Oetker Suomi Oy

Vinkki:

Taatelipallojen koostumukseen vaikuttaa taateliin kosteus. Jos käytät erittäin pehmeitä taateleita, voit vähentää hiukan mehun määrää. Jos taas taatelit ovat kuivempia, lisää vähän mehua tai muuta nestettä, jotta monitoimikone pystyy sekoittamaan massan tasaiseksi.

