

DECEMBER 3.

SZIA MANDULKA!

Hiába néz ki úgy, mint egy krumpli, tényleg igaza volt ennek a karácsonyi manónak, valóban szakértője vagy a karácsonyvárásnak. Imádom ezt a reccsenős-roppantóst, nagyon köszönöm!

Bár nekem úgy tűnik, hogy itt minden nap újabb és újabb krumpliforma lények bukkannak fel, és lassan alig férünk el, azért jutott mindenkinek egy kis kóstoló. És képzeld, magam sem gondoltam volna, de krumpliból is lehet szaloncukrot készíteni. Le is rajzolom neked, lépésről lépésre. Szerencsére, ha rajzolod, akkor bármilyen tölteléket hozzá lehet képzelni. Még olyat is, ami sohasevolt. Itt is készült igazi, ehető szaloncukor is. Komolyan nem tudom, hova keveredtem, lehet, hogy valami krumpli-átok ül a helyen, de még tölteléknek is marcipánburgonya készült. Ledarált mandulát kevertünk össze egy kevés mézzel, és azt mártogattuk bele olvasztott étcsokoládéba. Krumpliból azért valószínűleg ez a legfinomabb. Csomagolok néhányat, remélem ízleni fog neked és Borsóéknak is.

Mostmár nagyon várom a karácsonyt, mert ezek szerint nemcsak csoda lesz, de még szaloncukor is! Ráadásul jóval előtte érkezik a Mikulás, akitől remélni lehet némi kóstolót a finomságokból.

A zenét is nagyon köszönöm, csodálatos lenne, ha majd még küldenél, mert mindenkinek nagyon tetszik. Így tényleg sokkal kellesebb a várakozás.

Nagyon várom a válaszodat és az új ötletedet.

Jegesen ölel:

HÓBORT!

TIPP:

Rajzoljatok ti is krumbliból szaloncukrot!

[Itt](#) megnézhetitek, hogy készül. De persze, aki kedvet kap, kipróbálhatja a marcipánburgonya receptet is. Nálatok melyik a kedvenc töltelék? Én egy szavazatot leadok a narancsízű zselésre...

