



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz
(275)

Domowe refaello

Spróbować zawsze można :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

Sposób przygotowania:

wodę zagotować, rozpuścić w niej cukier i ostudzić. Po ostudzeniu wlać do miski, dodać 100 g wiórków kokosowych, miękkie masło, mleko w proszku i bardzo drobno pokruszony wafel. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać mikserem. Masę odstawić do lodówki na około 30 minut, by lekko stężała. W tym czasie sparzyć migdały wrzątkiem i obrać ze skórek. Z masy formować kulki wielkości rafaello wkładając do środka każdej z nich migdała. Przygotowane kulki obtaczać w kokosie.

