



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Kuleczki Rafaello

Kuleczki Rafaello

Składniki:

- migdały blanszowane, 40 g
- herbatnik, 10 dag
- wiórki kokosowe, 15 dag
- żółtka, 1 szt.
- białka, 1 szt.
- cukier puder, 1 szkl.
- masło, 10 dag

Sposób przygotowania:

Miękkie masło ucierać przez około 3 minuty mikserem ustawionym na najwyższe obroty. Następnie stopniowo dodać cukier puder i ucierać, aż masa będzie kremowa (przez 2-3 minuty). Zmniejszyć obroty miksera na średnie i dodać całe jajko. Dobrze wymieszać, aż składniki się połączą. Odłożyć około 5-6 łyżek wiórek kokosowych, a resztę dodać do masy i wymieszać. Powstałą masę włożyć do lodówki na około 1 godzinę. Herbatniki bardzo dobrze pokruszyć. Masę kokosową wyjąć z lodówki i dodać do niej herbatniki. Wymieszać. Z ciasta formować małe kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Można zrobić troszkę mniejsze. W środek każdej kuleczki włożyć migdał lub orzech laskowy. Następnie kuleczki obtoczyć w odłożonych wiórkach kokosowych. Gotowe kuleczki wstawić do lodówki na kilka godzin.

