

# Raffaello knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- moučkový cukr 30 g
- bílá čokoláda 200 g
- kokos 1 hrst
- mandle 24 ks
- máslo 1 lžíce
- mléko 500 ml
- hrubá mouka 300 g
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejprve si uvaříme hustou krupicovou kaši z mléka, krupičky a špetky soli. Kaši necháme vychladnout.

Uděláme si těsto z vychladlé kaše, mouky, vajec a 30 g moučkového cukru.

Hotové těsto vyválíme, nakrájíme ho na asi 24 čtverečků. Do každého čtverečku zabalíme 2 kostičky bílé čokolády a jednu mandli. Zabalíme a utvoříme knedlíček.

Knedlíčky vaříme asi 10 minut při mírnějším varu.

Vařené knedlíčky vyjmeme z vody, ještě horké je obalíme v kokosu.

Na talíři je podle chuti posypeme moučkovým cukrem, mandlovými lupínky a pokapeme rozehrátým

máslem.