

Rafaello se salkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- kokosová moučka 120 g
- máslo 150 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- slazené mléko (Salko) 0.5 plechovka
- cukr moučka 250 g
- **na obalení**
- kokosová moučka 1 ks
- **náplň**
- mandle 60 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Máslo s oběma druhy cukru rozpustíme ve vodní lázni a za občasného míchání necháme vychladnout.

Pak do směsi přidáme salko a kokos, důkladně promícháme a uložíme do chladničky asi na 1 - 2 hodiny ztuhnout.

Mandle spaříme, oloupeme a necháme třeba na topení oschnout.

Z těsta tvoříme kuličky, do každé zabalíme mandli a kuličky obalujeme v kokosu.

Rafaelo se salkem ukládáme do papírových košíčků.

Z jedné dávky je asi 65 kuliček - záleží na velikosti.