

Rafaelo z bílé čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílá čokoláda 200 g
- mandle 1 ks
- cukr moučka 100 g
- máslo 100 g
- kokosový likér 50 ml
- kokos 100 g
- **na obalení**
- kokos 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandle spaříme, oloupeme a necháme dobře proschnout.

Rozměkklé máslo utřeme s cukrem. Vmícháme na jemno nastrouhanou čokoládu, kokos i likér a vypracujeme tužší, malinko lepivé těsto.

Těsto rozdělíme asi na 40 kousků. Do každého kousku zabalíme mandli, v dlaních vytvarujeme kuličku a obalíme ji v kokosu. Kuličky klademe na táč a necháme je v chladu zatuhnout.

Rafaelo z bílé čokolády můžeme také dávat do malých papírových košíčků.

