

Domácí vánoční rafaelo od Anet

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 ks
- **náplň**
- mandle 1 balíček
- **podle chuti**
- rum 1 kapka
- **těsto**
- salko 1 plechovka
- strouhaný kokos 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vezmeme si salko a strouhaný kokos a smícháme dohromady. Poté madle povaříme a oloupeme. Podle chuti můžeme přidat kapku rumu nebo vanilkové aroma.

Připravíme si strouhaný kokos a můžeme tvarovat kuličky. Když uděláme kuličku, tak do ní dáme mandli a obalíme v kokosu. Kuličky dáme do lednice a necháme tak 20 minut ztuhnout.

Domácí vánoční rafaelo od Anet můžeme hned po ztuhnutí podávat a vychutnávat si naši pochoutku, kterou jsme si sami vytvořili.

