

Výborné Raffaello

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- kokosová moučka 200 g
- bílá čokoláda 300 g
- loupané mandle 1 balíček
- kokosový olej 80 g
- čerstvá smetana 200 g
- **na obalení**
- kokosová moučka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Kokosový olej ohřejeme a rozpustíme v něm čokoládu rozlámanou na malé kousky. Čokoláda se nesmí vařit, jen ji jemně rozpustíme.

Do rozpuštěné čokolády přidáme kokos a čerstvou smetanu, kterou dobře promícháme a společně necháme vychladnout.

Než hmota ztuhne, přidáme mandle a vytvoříme malé kuličky. V každé kuličce musí být mandle. Nakonec každou kuličku obalíme v kokosu.

Výborné Raffaello podáváme jako delikátní cukroví.

