

Raffaello ze sušeného mléka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 150 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- tuk na pečení 250 g
- voda 1 dl
- sušené mléko 250 g
- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 ks
- **podle potřeby**
- mandle 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme tuk, přidáme cukr moučka, vanilkový cukr, sušené mléko a vodu. Směs umícháme dohladka a necháme ztuhnout, nejlépe do druhého dne.

Z hmoty tvarujeme kuličky a do středu vkládáme oloupané mandle. Doporučuji mandle půlit, kuličky jsou drobnější. Kuličky poté obalujeme v kokosu a necháme ztuhnout.

Hotové kuličky můžeme naskládat do malých a barevných papírových košíčků.

Raffaello ze sušeného mléka podáváme jako vynikající nepečené cukroví na vánoční stůl.