

Kokosové raffaello

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- strouhaný kokos 200 g
- salko 1 plechovka
- omega 65 g
- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 ks
- **náplň**
- mandle 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandle zalijeme horkou vodou, aby nám šly oloupat. Salko nevaříme. Smícháme ho s rozehřátou (ale ne vařící) omegou a přisypeme 200 g strouhaného kokosu. Promícháme a dáme alespoň na 15 minut do lednice ztuhnout.

Z hmoty tvoříme raffaello kuličky, do kterých vložíme oloupanou mandli. Kuličky nakonec ještě obalíme ve strouhaném kokosu. Recept je asi na 50 kuliček, záleží na velikosti.

Kokosové raffaello je téměř jako pravé a servírujeme jej jako neodolatelnou sladkost k různým příležitostem.