

Kokosové kuličky Raffaello

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- strouhaný kokos 400 g
- **náplň**
- loupané mandle 2 balíček
- **těsto**
- ztužený tuk 250 g
- kondenzované slazené mléko 1 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve ztužený tuk rozeřjeme a potom necháme mírně zchladnout. Dále přidáme sladké kondenzované mléko a společně rozmixujeme na hladkou hmotu, kterou necháme ztuhnout v ledničce nejméně do druhého dne.

Pokud bude hmota moc řídká, můžeme přidat pár lžic kokosu. Z připravené hmoty potom lžící odkrajujeme kousky, do kterých vložíme vždy jednu mandli a tvarujeme kuličky. Kokosové kuličky Raffaello obalíme v kokosu a necháme ztuhnout.

Kokosové kuličky Raffaello uchováme v chladu a podáváme jako lahodné cukroví.