

Raw Raffaello kuličky s domácím kondenzovaným mlékem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 hrnek
- **náplň**
- mandle 26 ks
- **těsto**
- strouhaný kokos 2 hrnek
- kondenzované mléko 0.75 hrnek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Dva hrníčky strouhaného kokosu s raw kondenzovaným mlékem dáme do mixéru a necháme mixovat, dokud nám nevznikne lepivé těsto, zhruba 3 minuty.

Nachystáme si jednu misku se strouhaným kokosem na obalování a druhou s mandlemi. Polévkovou lžicí odebíráme těsto a vytváříme kuličky, do kterých jsme zabalili jednu mandli.

Poté si dáme do dlaně strouhaný kokos a obalujeme v něm kuličky.

Raw Raffaello kuličky s domácím kondenzovaným mlékem podáváme jako lahodné nepečené cukroví.