

Kokosové kuličky z Delissy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- strouhaný kokos 50 g
- **náplň**
- loupané mandle 100 g
- **těsto**
- strouhaný kokos 200 g
- slazené kondenzované mléko 1 plechovka
- kokosová Delissa 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kokosové oplatky Delissa nastrouháme nahrubo. Do mísy nasypeme 200 g strouhaného kokosu, nastrouhanou Delissu a přilijeme slazené kondenzované mléko. Dobře promícháme a ze vzniklé hmoty můžeme ihned tvarovat kuličky.

Vyválíme kuličku, do jejího středu zapíchneme mandli a upravíme konečný tvar kuličky. Potom kuličku obalíme ve strouhaném kokosu. Při tvarování kuliček je dobré mít vlhké ruce, hmota se pak nelepí. Z této dávky je možné připravit cca 50 - 60 kousků, záleží na jejich velikosti.

Není nutné přidávat žádný další cukr ani tuk. Místo Delissy je možné použít jakékoliv jiné kokosové

nebo chuťově podobné oplatky (cca 100 g). Pro obměnu je možné přidat do hmoty lžící rumu, nebo kuličky obalit ve skořici či kakau. I toto cukroví je moc dobré, ale už to není Rafaelo.

Kokosové kuličky z Delissy podáváme jako jemné cukroví na sváteční stůl.