

Rafaello

Przepis dodany przez użytkownika posti

Pyszne migdały w kokosie.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 3-4 łyżka(i)
- cukier puder - 3-4 łyżka(i)
- likier kokosowy - 100 ml
- biała czekolada - 15 dag
- wiórki kokosowe - 10 dag
- migdały - 16 szt.
- cukier - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Czekoladę połam na kawałki, przełóż do rondelka a następnie ustaw go w większym naczyniu z wrzącą wodą. Rozpuść. Masło utrzeć z cukrem na kremową masę. Dolewać ciepłą czekoladę i likier. Na koniec wsypać połowę wiórków, energicznie wymieszać, dodać cukier puder. Masa powinna być gęsta i kleista. Migdały zalać niewielką ilością wrzątku, odstawić. Obrać i osuszyć. Masę kokosową podzielić na 16 porcji i delikatnie spłaszczyć by były niewielkie placuszki. Na każdym z nich położyć migdał. Uformować kulki. Obtoczyć w wiórkach. Odłożyć do lodówki na godzinę.

