



Czekoladowe kulki z wiórkami kokosowymi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Uzależniający smak czekolady i wiórków kokosowych. Chyba nie ma na świecie osoby, która nie przepadałaby za taką przekąską. Idealne do kawy, na każdą okazję.

Przygotowanie

Krok 1

Do miseczki wrzucamy masło, cukier i cukier waniliowy. Ucieramy na gładką masę. Stopniowo dodajemy żółtka.

Krok 2

Do masy dodajemy pokruszone herbatniki i kakao. Cały czas ucieramy.

Krok 3

Po wymieszaniu wszystkich składników, formujemy małe kuleczki. Obtaczamy je w wiórkach kokosowych.

Krok 4

Tak przygotowane kulki zawijamy w folię aluminiową i wstawiamy do lodówki na 2 h.

Danie: **Deser,**

Osób: **24**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 50 g masła łąciate
- 1/2 szklanki cukru
- 3 żółtka
- 1 duże opakowanie herbatników
- 150 g wiórków kokosowych
- 3 łyżki kakao w proszku
- 1 łyżeczka cukru waniliowego