



Domowe rafaello

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybki i atrakcyjny deser - trufle o intensywnym, kokosowym smaku. Jeśli lubisz kokosowe słodycze, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Krem rafaello przekładamy do miseczki, dorzucamy wszystkie suche składniki.

Krok 2

Składniki mieszamy na gładką masę, lepimy z nich małe kuleczki.

Krok 3

Każdą z kulek obtaczamy we wiórkach kokosowych lub zmielonych migdałach.

Krok 4

Gotowe kuleczki umieszczamy w papilotach, tak aby się nie posklejały.

Wskazówki

Do wybranych kulek możemy włożyć po jednym migdale.

Składniki:

500 g kremu rafaello

100 g wiórków kokosowych

100 g zmielonych migdałów