

Domowe rafaello



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła	4 łyżki
białej czekolady	15 dag
cukru pudru	4 łyżki
wiórków kokosowych	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę rozpuścić w rondelku. Masło utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Stopniowo dodawać przestudzoną czekoladę. Na koniec wyspać połowę wiórek kokosowych i cukier puder. Gotowa masa powinna być gęsta i kleista. Formować małe kuleczki o obtaczać je w pozostałych wiórkach kokosowych.