

Pralinki kokosowe



ŁUCJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	200 gram
czekolada biała	200 gram
wiórki kokosowe	100 gram
masło	2 łyżki
cukier	2 łyżki
śmietanka kremowa	100 ml
czerwony barwnik do czekolady	1/2 łyżeczki
foremka do pralinek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku zagotować śmietankę, cukier i masło, dodać kokos i mieszać aż kokos wciągnie płyn. Odstawić do przestudzenia.

Gorzka czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. W foremce, pędzelkiem nałożyć pierwszą warstwę czekolady, następnie włożyć ją do lodówki, by czekolada zastygła. Po kilku minutach nałożyć kolejną warstwę. Jeśli chcemy by otoczka czekoladowa była grubsza, nałożyć kolejną warstwę. We wgłębienie nałożyć zimny kokos i przykryć go czekoladą. Wyrównać i odłożyć do lodówki by czekolada zastygła. Po tym czasie czekoladki wycisnąć z foremki.

Białą czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej i zabarwić barwnikiem. Dalej postępować jak z czekoladkami z gorzka czekoladą.

Smacznego :)