

Cudownie delikatne kuleczki kokosowe - rafaello



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko w proszku	20 dag
cukier puder	20 dag
woda	10 ml
margaryna	1 kostka
wafel tortowy	3-4 blaty
wiórki kokosowe	
migdały	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy mleko z cukrem, dodajemy margarynę i wodę, zagniatamy ciasto na kulę. Wafle drobniutko kruszymy i dodajemy do ciasta. Całość musi się bardzo dobrze połączyć. Wilgotnymi dłońmi odrywamy po troszku ciasta, wkładamy migdał do środka i formujemy kuleczkę. Obtaczamy w kokosie i chłodzimy w lodówce min godzinę.