

Trufle z wiórkami kokosowymi



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
mleko	1/2 szklanki
cukier	1/2 szklanki
kakao	2 łyżki
masło	100 gram
migdały	1 garść
biszkopty okrągłe	kilka sztuk
wiórki kokosowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondelka wlać mleko, wsypać cukier i kakao- wszystko mieszać i gotować na małym ogniu. Po rozpuszczeniu cukru, zdjąć ronderek z ognia i zostawić do ostygnięcia. Na suchą patelnię wsypać mąkę i prażyć ją na złoty kolor. Następnie zestawić mąkę z ognia i przestudzić. Biszkopty i migdały pokruszyć np za pomocą blendera. Mąkę wsypać do miski i umieścić do niej: mleko, margarynę, trochę wiórków kokosowych i pokruszone biszkopty z migdałami. Wszystko razem wymieszać i wstawić do lodówki do schłodzenia. Z masy formować niewielkie kuleczki i obtaczać je w wiórkach kokosowych. Podawać schłodzone.