

kokosowe trufelki

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

smaczne na kazda okazje ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wiórka kokosowe - 125 ml
- masło - 15 dag
- cukier puder - 125 ml
- nutella - 2 łyżka(i)
- mleko w proszku - 300 ml

Etapy przyrządzania:

- 1.** 5 dag masła roztopiamy na patelni i dodajemy wiórki kokosowe. Zrumieniamy je i studzimy.

Pozostałe masło miksujemy z cukrem pudrem, Nutellą i mlekiem w proszku. Na koniec dodajemy zrumienione wiórki kokosowe i mieszamy.

Z gotowej masy formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczamy w wiórkach kokosowych. Schładzamy w lodówce.

Smacznego!

