

Kuleczki Raffaello

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne, lekkie kuleczki kokosowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag masła -
- 1 szklanka cukru pudru -
- 2 jajka -
- 20 dag wiórków kokosowych -
- 2 opakowania herbatników -
- 5 dag orzechów laskowych -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Miękkie masło utrzeć na puszystą masę, cały czas ucierając dodawać cukier puder i jajka. Na koniec do masy dodać wiórki kokosowe (około 5 łyżek wiórek odsypać) i wymieszać. Powstałą masę włożyć do lodówki na 1 godzinę.

Herbatniki pokruszyć, dodać do masy i wymieszać. Z masy formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego, w środek każdej włożyć orzech laskowy. Każdą kuleczkę obtoczyć w wiórkach kokosowych (wcześniej odsypanych). Kuleczki schłodzić w lodówce.

Podane składniki wystarczą na około 50 kuleczek.

