





Kulki Raffaello

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- herbatniki - 2 opakowania
- orzechy laskowe - 5 dekagramów
- migdały - 10 dekagramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 st. °C 

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć na puszystą masę. Cały czas ucierając, dodawać cukier puder i jajka.
2. Na koniec dodawać wiórki kokosowe i migdały (odsypać ok. 5–6 łyżek wiórek) i wymieszać. Powstałą masę włożyć do lodówki na godzinę.
3. Herbatniki drobno pokruszyć (np. rozwałkować wałkiem do ciasta), dodać do masy i wymieszać.
4. Z masy formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego.
5. W środek każdej włożyć orzeszek laskowy.
6. Każdą kuleczkę obtoczyć w pozostałym kokosie. Kulki przed podaniem trzymać w lodówce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl