

Trufle o smaku kokosowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne kokosowe ciasteczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Masa truflowa: -
- 1/2 szklanki wiórek kokosowych -
- 15 dag masła -
- 1/4 szklanki cukru pudru -
- 2 łyżki Nutellii -
- 1 1/2 szklanki mleka w proszku pełnego -
- Do dekoracji: -
- wiórki kokosowe -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Masło stapiamy na patelni (5dag) i dodajemy wiórki kokosowe. Trzeba je zrumienić, następnie ostudzić. Resztę masła miksujemy z cukrem pudrem, mlekiem w proszku i Nutellą. Dodajemy zrumienione wiórki kokosowe i mieszamy. Z masy formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczamy je w wiórkach kokosowych. Przed podaniem schładzamy w lodówce. Przepis na około 27 sztuk.

