Rafaello :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Mleko - 400 ml
- Kasza manna - 100 g
- Słodzik / ksylitol / cukier - do smaku
- Wiórki kokosowe - 60 g
- Kakao - 1 łyżeczka
- Eliksir migdałowy - kilka kropel

Dodatkowe info:

Dietetyczny odpowiednik Rafaello w dwóch wersjach :) Czekoladowe z kakao i migdałowe z różowymi wiórkami :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki dzielimy na 2 części - powstanie rafaello kakaowe i migdałowe. Mleko doprowadzamy do wrzenia, dodajemy słodzik, aromat/kakao, kaszę mannę. Gotujemy przez chwilę, ciągle mieszając, na małym ogniu, aż kasza mocno spęcznieje i stanie się bardzo gęsta. Odstawiamy. Kiedy masa lekko ostygnie, formujemy kulki i obtaczamy w wiórkach kokosowych. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Smacznego :)

KROK 2: Mleko doprowadzamy do wrzenia, dodajemy słodzik, aromat/kakao, kaszę mannę. Gotujemy przez chwilę, ciągle mieszając, na małym ogniu, aż kasza mocno spęcznieje i stanie się bardzo gęsta. Odstawiamy.

KROK 3: Kiedy masa lekko ostygnie, formujemy kulki i obtaczamy w wiórkach kokosowych. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Smacznego :)