




Kuleczki kokosowe

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mleko kokosowe - 0,5 szklanka
wiórki kokosowe - 20 dag
cukier puder - 3 łyżka
masło - 8 dag

biała czekolada - 10 dag
sok z cytryny lub spirytus - - do smaku
migdały - 30-35 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki. Mleko kokosowe zagotować, wsypać 15 dag wiórków, wymieszać, przykryć i ostudzić. Czekoladę połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej. Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę, dodają stopniowo płynną czekoladę.

KROK 2: Pod koniec do masy dodać wiórki kokosowe, doprawić do smaku sokiem z cytryny lub alkoholem, wymieszać.

KROK 3: Z masy formować małe kuleczki wciskając w środek po 1 migdale.

KROK 4: Obtoczyć w wiórkach kokosowych, schłodzić.