




## Praliny kokosowo-morelowe

 Katarzyna Kachel


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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 20 porcji

### Składniki:

Suszone morele - 100 g

Wiórki kokosowe - 50 g

Marcepan - 200 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Morele sparzyć wodą i z odrobiną wody zmielić na gładką masę w blenderze. Ręką dobrze wymieszać masę morelową z marcepanem.

**KROK 2:** Zmoczyć ręce i uformować małe kuleczki. Praliny obtoczyć w wiórkach kokosowych i włożyć do zamrażarki na 30min lub lodówki na 1-2h.