





Trufelki kawowe z orzechami

 Renixx

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

masło - 250 g

mleko - 1/3 szklanka

cukier - 0,5 szklanka

mleko w proszku - 150 g

kawa naturalna mielona - 2-3 łyżka

kakao - 2 łyżka

herbatniki - 150 g

orzechy posiekane - 2/3 szklanka

wiórki kokosowe - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondla wlać mleko, dodać masło i cukier, zagotować. Następnie lekko przestudzić, dodać mleko w proszku wymieszane z kakao i kawą naturalną, połowę posiekanych orzechów, pokruszone herbatniki, dokładnie wymieszać. Masa powinna być dosyć gęsta, gdy jest za rzadka dodać więcej pokruszonych herbatników. Z masy rękami formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego, obtaczać w pozostałych posiekanych orzechach wymieszanych z wiórkami kokosowymi. Odłożyć na kilka chwil w chłodne miejsce.