





## Trufelki kokosowo-migdałowe

 Iwona Żuczek

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka migdałowa - 50 g  
mąka kokosowa - 100 g  
olej kokosowy - 2 łyżka

miód - 2 łyżka  
wiórki kokosowe - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę migdałową i kokosową zmiksować z olejem kokosowym i miodem. Schłodzić w lodówce ok. 20 min. Po tym czasie formować małe okrągłe trufelki wielkość orzecha włoskiego. Obtaczać w wiórkach kokosowych. Wstawić do lodówki, aby stężały