

Kokosowe trufle

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pysznee

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wiórki kokosowe - 1/2 szkl.
- masło - 15 dag
- cukier puder - 1/4 szkl.
- Nutella - 2 łyżka(i)
- mleko w proszku - 1 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. 5 dag masła roztopić na patelni i dodać wiórki kokosowe. Zrumienić je i ostudzić. Pozostałe masło zmiksować z cukrem pudrem, Nutellą i mlekiem w proszku. Na koniec dodać zrumienione wiórki kokosowe i wymieszać. Z gotowej masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego i obtoczyć w wiórkach kokosowych. Schłodzić w lodówce. Z podanych składników wychodzi około 27 trufli kokosowych.

