

Kokosowe śnieżne trufelki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 25 Grudnia 2011r. o 12:41

Tagi: ciastka, wypieki, kokos

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka, desery

Rodzaj kuchni: fusion

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wiórki kokosowe	1/2	szklanka	dodatki
cukier	1/3	szklanka	dodatki
mleko	1 i 1/2	szklanka	nabiał
masło	1/2	kostka	nabiał
masło orzechowe	4	łyżka	dodatki
cukier waniliowy	3	łyżka	dodatki

Opis

Roztopić połowe masła na patelni, wsypać wiórki kokosowe i smażyć je, aż się zrumienią. Pozostawić do ostygnięcia.

Utrzeć mikserem pozostałe masło z cukrem pudrem, masłem orzechowym i cukrem waniliowym. Dodać ostudzone wiórki kokosowe. Wsypać mleko w proszku. Masa powinna być dosyć gęsta.

Odrywać kawałki masy i formować z nich kuleczki. Gdy kulka klei się do rąk, dodać więcej mleka w proszku, jeżeli kruszy się dodać więcej masła.

Gotowe kuleczki obtoczyć w cukrze pudrze i mocno schłodzić w lodówce. Również w lodówce należy je przechowywać.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 40min.
 Cena: całej potrawy: 10zł PLN jednej porcji: 1,20zł PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 2000 kcal jednej porcji: 230 kcal