

Raffaello

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vanilkový puding uvaríme v 1 litri mlieka. Necháme ho trošku vychladnúť a ešte do teplého pridáme mletý kokos (200 g), mleté mandle (100 g), na múčku rozdrvené LIMKY, maslo a cukor. Premiešame a necháme asi 3 hodiny v chladničke.

Medzitým si v rúre opražíme mandle (100 g), rúru vyhrejeme na 180 stupňov a mandle v nej smažíme na plechu vystlanom papierom na pečenie asi 10 minút. Dávame pozor, aby nezačali hnednúť, pretože to môže ovplyvniť ich chuť.

Po troch hodinách z cesta tvarujeme guľky asi veľkosti vlašského orecha, do každej vtlačíme jednu opraženú mandľu a vytvarujeme peknú guľku, ktorú obalíme v mletom kokose.

Ingrediencie

- **LIMKY -bezgluténové keksy vanilkové plnené 150 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Kokos strúhaný** - 300 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Maslo** - 15 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 111 g
- **Mandle jadrá** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

