

Raffaello bez lepku

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

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

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

Po troch hodinách z cesta tvarujeme guľičky asi veľkosti vlašského orecha, do každej vtlačíme jednu opraženú mandľu a vytvarujeme peknú guľku, ktorú vygúľame 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** - 20 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 120 g
- **Mandle jadrá** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

