

Raffaello

von Anna Covelli



Zubereitung:

Lass das Kokosöl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen und gib das Kokosmus dazu.

Sobald Kokosöl und -Mus flüssig sind, gibst du die restlichen Zutaten außer die blanchierten Mandeln dazu und verrührst alles miteinander.

Nun stellst du die Kokosmischung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Sie sollte nachher fest und formbar sein.

Fülle ein flaches Teller mit Kokosflocken.

Nimm nun jeweils einen Teelöffel der Kokosmasse in deine Hände und forme kleine Kugeln. In jede der Kugel drückst du eine blanchierte Mandel.

Rolle die Kugel in den Kokosflocken, lege sie auf Backpapier und stelle die Raffaellos bis zum Verzehr kühl.

Anmerkungen:

Sollte die Masse beim Rollen noch nicht hart genug sein, gib sie nochmal kurz in den Kühlschrank.

Menge: 10 Pralinen

Zutaten:

35g Kokosöl
65g Kokosmus
20g weißes Mandelmus
25ml Ahornsirup
20g Kokosflocken
10 blanchierte Mandeln
Kokosraspeln zum Rollen