

detkityumen.ru

Кокосовые конфеты



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

Белые вафли - 100 г.

Белый шоколад - 100 г.

Паста ореховая - 60 г.

Сахарная пудра - 150 г.

Масло сливочное - 100 г.

Кокосовая стружка - 100 г.

Приготовление:

Смешать в блендере ореховую пасту, заранее размягченное масло и сахарную пудру.

Добавить крошенные вафли и снова все перемешать.

Скатать шарики из получившейся массы, разложить на тарелке и поставить в холодильник на пол часа.

Плитку шоколада растопить в микроволновке или на водяной бане.

Достать шарики из холодильника и при помощи зубочистки обмакнуть каждый шарик в кокосовой стружке.

Разложить на тарелке и поставить конфеты на час в морозильную камеру. Готово!

12.04.2016

[Натальевна](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/399/