

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 покрошенные 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/](http://detkityumen.ru/recipe/399/)