

detkityumen.ru

Рафаэлло



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто:

6 вареных желтков

250 гр. сливочного масла или маргарина для выпечки

1/4 ч.л. соды

3 ст.л. сметаны

2-3 стакана муки

50 гр. арахиса (или другие орехи на ваш вкус) для начинки

Помадка:

1 стакан сахара

6 ст.л. молока

30 гр. сливочного масла

3 ст.л. какао

Для посыпки:

250 гр. вафель

50 гр. кокосовой стружки

Приготовление:

Вареные яичные желтки растереть с размягченным маргарином или маслом.

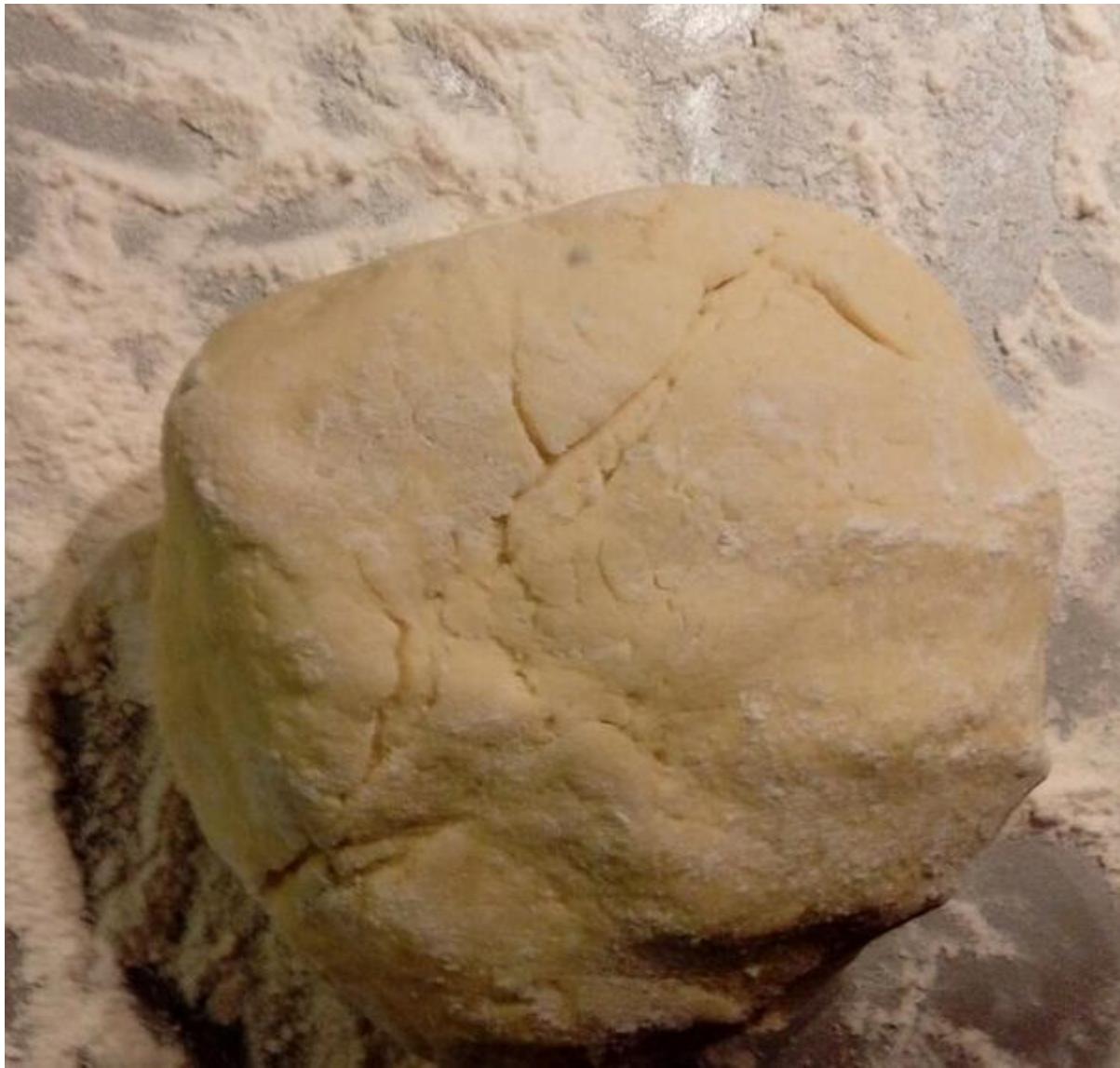


Добавить гашеную соду и сметану, все перемешать.



Добавить муку и замесить густое тесто.





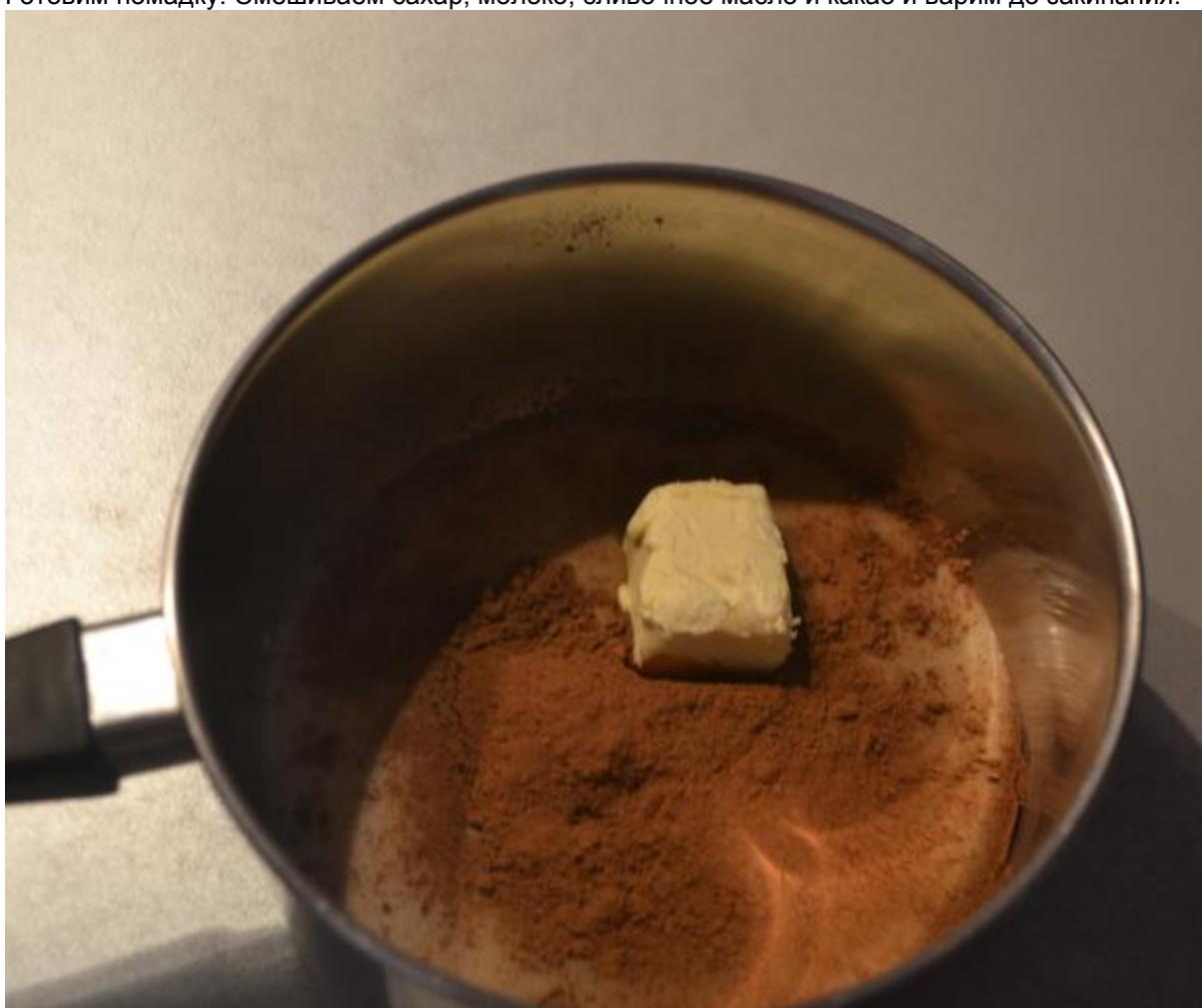
Берем чуть-чуть теста, кладем в серединку орешек, катаем шарик и укладываем на смазанный маслом противень.



Выпекаем при температуре 180 градусов примерно 30 минут.



Готовим помадку. Смешиваем сахар, молоко, сливочное масло и какао и варим до закипания.





Для посыпки: вафли (можно с начинкой, можно без) прокрутить на мясорубке или протереть на тёрке и добавить туда кокосовую стружку.



Выпеченные шарики обмакиваем в помадке.

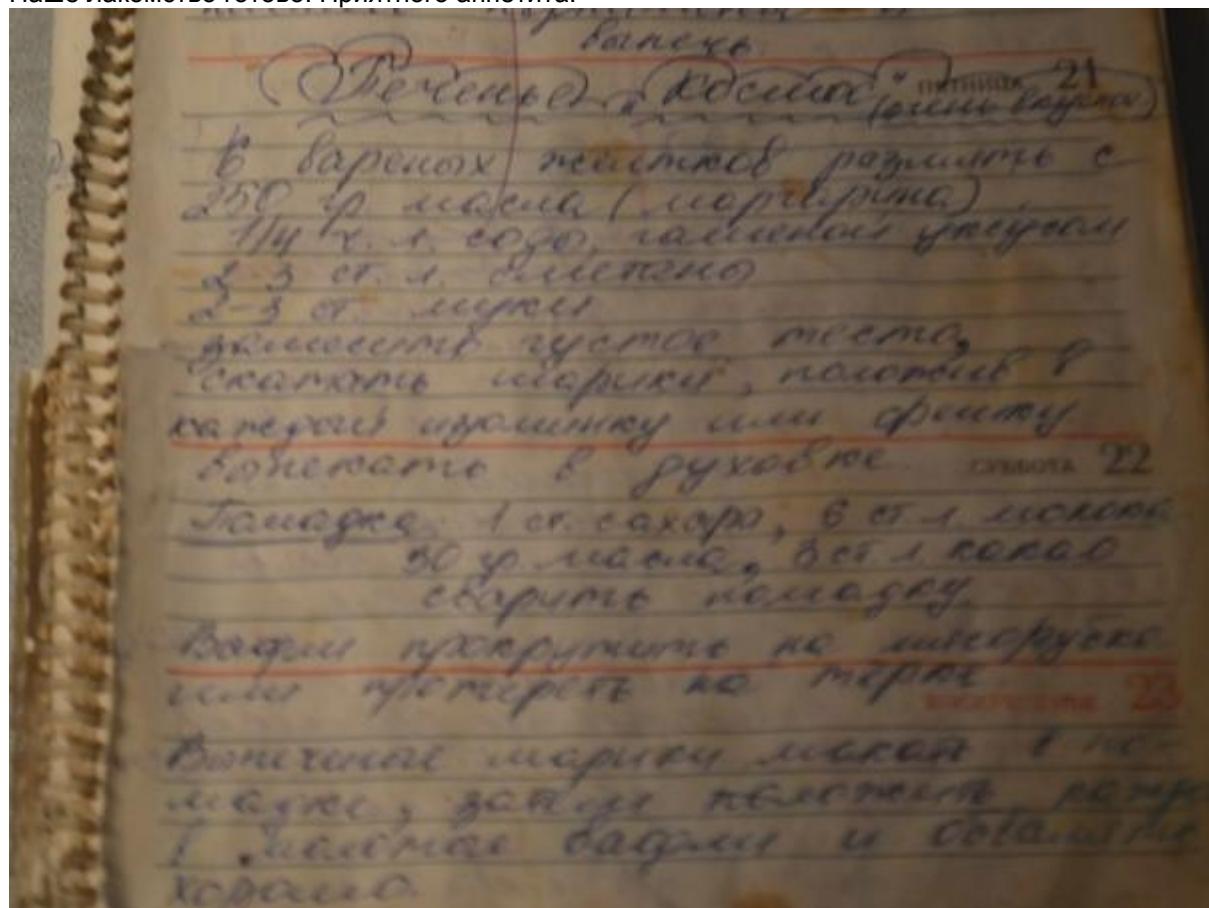


Затем обваливаем в протёртых вафлях с кокосовой стружкой.





Наше лакомство готово! Приятного аппетита!



20.02.2017

[2710Elena1976](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/514/