

Kulki kokosowe

Chcieliście kiedyś przygotować własną wersję popularnych kulek z orzechami i wiórkami kokosowymi? Z nami to możliwe. Szybkie i proste danie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut (+chłodzenie)

LICZBA PORCJI:

250 kulek

SKŁADNIKI:

100 g masła
900 g cukru pudru
400 ml słodzonego mleka skondensowanego
400 g orzechów włoskich, posiekanych
300 g wiórków kokosowych
1 łyżeczka esencji waniliowej
350 g czekolady deserowej, pokruszonej
1 łyżka masła

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem na puszystą masę. Dodać mleko, orzechy, wiórki kokosowe i esencję waniliową.

Wymieszać. Uformować kulki o średnicy 2,5 cm. Włożyć je do lodówki na 30–45 minut, aż stwardnieją.

2) Rozpuścić czekoladę i masło w rondlu. Wymieszać. Obtoczyć kulki w czekoladzie, przełożyć na pergamin. Odczekać, aż polewa zastygnie.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 cukierek zawiera 48 kcal, 3 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 2 mg cholesterolu, 9 mg sodu, 6 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock