

# Raffaello

| mandulás kókuszgolyó |

## Hozzávalók:

- 1,5 dl víz
- 25 dkg kristálycukor
- 20 dkg margarin
- 20 dkg kókuszreszelék
- 25 dkg tejpor
- 5 dkg hámozott egész mandula



családi recepttár

# desszert

## Elkészítés:

- ▶ A vízből és cukorból szirupot főzünk, majd kicsit hűlni hagyjuk.
- ▶ Ezután belekeverjük a margarint, a kókuszt, a tejport és hűtőbe tesszük pár órára.
- ▶ Ezután golyókat formálunk belőlük, a közepükbe egész mandulát teszünk, majd kókuszreszelékben egyenként megforgatjuk őket.
- ▶ Fagyasztóban tároljuk, fogyasztás előtt fél órával kivesszük.

A receptet beküldte: **Deák-Nákity Gabriella**