

Domáci rafaelo

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Domáci Rafaelo

Domáci Rafaelo

Potřebujeme:

250 g moučkového cukru, 250g másla, 100ml vody, 1 vanilkový cukr, 120g mletého kokosu, 250g sušeného mléka, loupané mandle, mletý kokos na obalení

Postup

POSTUP:

Cukry a nakrájené máslo si dáme spolu s vodou do misky a necháme ve vodní lázni rozpustit.

Vodní lázeň:

Potřebujeme hrnec o něco málo větší než miska, ve které připravujeme směs. Do tohoto hrnce nalijeme vodu, vložíme misku se směsí a dáme na sporák zahřívat. Při uvolňování tepla se rozehtívá máslo, rozpouští cukr ...

Směs necháme vychladnout na pokojovou teplotu a

přidáme postupně sušené mléko

a strouhaný kokos.

Metličkou řádně promícháme. Vzniklou hmotu dáme do chladničky alespoň na 2-3 hodinky ztuhnout.

Z tuhé směsi tvoříme kuličky a do každé zabalíme jednu oloupanou mandli, obalujeme v kokosové moučce.

Rafaelo necháme v chladu ztuhnout.

Bonbony můžeme dávat do papírových košíčků.