

Raffaello

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vanilkový pudink uvaříme v 1 litru mléka. Necháme ho trošku vychladnout a ještě do teplého přidáme mletý kokos (200 g), mleté mandle (100 g), na moučku rozdrčené LIMKY, máslo a cukr. Promícháme a necháme asi 3 hodiny v chladničce.

Mezitím si v troubě opražíme mandle (100 g), troubu vyhřejeme na 180 stupňů a mandle v ní smažíme na plechu vystlaném pečicím papírem asi 10 minut. Dáváme pozor, aby nezačali hnědnout, neboť to může ovlivnit jejich chuť.

Po třech hodinách z těsta tvarujeme kuličky asi velikosti vlašského ořechu, do každé vtlačíme jednu opraženou mandli a vytvarujeme pěknou kuličku, kterou obalíme v mletém kokosu.

Ingredience

- **Mandle jádra 200 g** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1000 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Kokos strouhaný** - 300 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 120 g
- **LIMKY - keksy vanilkové plněné bez lepku 150 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 15 g

