

Kokosové kuličky bez lepku

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do studeného mléka postupně vsypeme směs a za stálého míchání uvaříme kaši. Do vychladlé kaše přidáme cukr a změkklé máslo a ušleháme. Vmícháme kokos a sušené mléko nebo zahuštěné mléko a hmotu rozdělíme na 2 poloviny. Do jedné přidáme lžici kakaa a promícháme. Obě hmoty dáme ztuhnout do lednice. Potom z nich tvarujeme kuličky o průměru asi 3 cm a obalujeme v kokosu. Hotové kuličky necháme ztuhnout v lednici.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g - 10 g**
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l - 160 g**
- **Cukr moučka - 100 g**
- **Kokos strouhaný - 150 g**
- **Zahuštěné slazené mléko 397 g Milmoo - 50 g**
- **Univerzální směs bez lepku 550 g - 40 g**
- **Krajanka máslo 250 g - 150 g**

