





Конфеты Рафаэлло своими руками

Этот рецепт самый простой и самый распространенный в домашних условиях. Готовятся конфеты максимально быстро, если не учитывать время на охлаждение кокосового крема и готового десерта. Рафаэлло «на скорую руку» отличаются от оригинала, так как тут не хватает тонкого вафельного шарика в начинке. И все же конфеты получаются вкусными.

Состав:

- кокосовая стружка — 150 г
- миндаль — 15-16 шт.
- сгущенное молоко — 200 г
- сливочное масло — 25 г
- ванилин или экстракт ванили — по желанию.



Приготовление:

Небольшую порцию кокосовой стружки (около 50 г) выделяем для обсыпки готовых конфет. Остальное количество высыпаем в удобную глубокую миску. Для аромата бросаем ванилин на кончике ножа или добавляем экстракт ванили. Затем вливаем растопленное сливочное масло.



Следом добавляем сгущенное молоко и энергично перемешиваем густую массу. Прикрываем миску крышкой или пищевой пленкой, а затем убираем в холодильник на ночь.



Миндаль очищаем. Для этого заливаем орехи кипятком и оставляем минут на 15. Слив жидкость, снимаем с миндаля уже размягченную кожицу. Очищенные орехи «подсушиваем» на сухой сковороде пару минут.



Отщипываем небольшие кусочки от охлажденной кокосовой массы, в серединку лепешки помещаем миндаль. Скатываем шарики размером примерно с грецкий орех. Каждую заготовку обваливаем в остатках кокосовой стружки. Из указанного в рецепте количества ингредиентов получается 15–16 конфет



