

РАФАЭЛЛ



Ингредиенты для рецепта Рафаэлло в домашних условиях:

24 миндальных орешка
100 гр. сливочного
масла
100 гр. жирных сливок
100 гр. вареной
сгущенки
100 гр. кокосовой
стружки





Ядра миндаля
очистить от
шкурки.
Сливочное масло
согреть при
комнатной
температуре и
смешать с
жирными
сливками.



В сливочную
смесь ввести
вареную
сгущенку и
тщательно
перемешать



В полученную
массу всыпать
ядра миндаля и
перемешать так,
чтобы каждый орех
был густо обмазан
кремом со всех
сторон



Для сгущения смеси можно использовать часть кокосовой стружки, но лучше – раскрошенные тонкие вафли фабричного производства, без начинки.



Кокосовую стружку высыпать в глубокую тарелку. Чайной ложкой набрать сливочную массу вместе с ядром миндаля, выложить ее на кокосовую «подушку» и обвалить до тех пор, пока стружка не перестанет приставать к шарику.

Повторить этот шаг для каждого ядрышка миндаля. Готовые шарики выкладывать на сервировочную тарелку. Готовые домашние рафаэлло убрать в холодильник и подавать к столу охлажденными.



Рафаелло из творога



Ингредиенты:

Творог - 200 г

мюсли с орехами - 6 ст.л

Мед - 3 ст.л

какао для обвалки



**Смешать творог,
мюсли, мед.**



**Сформировать шарики,
обвалять в какао , а
можно в кокосовой
стружке. Отправить в
холодильник на час и
можно кушать.**



**Приятного
аппетита!**