

Rafaellos

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weißer Schokolade und
2	Würfel	Palmin schmelzen
200	Gramm	Kokosflocken und
200	ml	Sahne dazugeben. Etwa 1 Std. in den Kühlschrank -- stellen, anschließend Kugeln formen und in -- Kokosflocken wälzen

Anleitung:

Es sind zwar keine Kekse aber schmecken wie die richtigen Raffaellos.
Habe sie schon mehrmals gemacht.

Also: 1 Dose Milchmädchen (gezuckerte Dosenmilch), mit 2 EL Butter
in einem Topf aufkochen lassen. 200g Kokosraspeln hinzugeben, über
Nacht in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse fest ist, in
Kokosraspeln rollen, evtl. eine Mandel hineinstecken.