

# 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!**