

RECEPT

Kokosové pralinky Nutella®

Střední

1 h 24 Min.



SUROVINY

NA 20 PORCÍ

1 vejce

50 g cukru krystal

150 g jemně strouhaného sušeného kokosu

160 g pomazánky Nutella®



K přípravě tohoto lahodného
receptu stačí jen 15 g
pomazánky Nutella® na jednu
porci!

POSTUP



1

Předehřejeme si troubu na 170 °C (340 °F) a mřížku na pečení umístíme doprostřed trouby.

Utřeme vejce s cukrem a 90 g strouhaného kokosu.

Vyválíme 20 malých kuliček velikosti vlašského ořechu o hmotnosti zhruba 10 g a přeneseme je na plech vyložený pečicím papírem.

Pečeme přibližně 4 minuty, pak vyndáme z trouby a necháme vychladnout, asi 10 minut.



2

Opatrně malým nožičkem rozpůlíme všechny kuličky.

Jemně palcem vytlačíme ve středu každé půlky malý důlek.

Pomocí cukrářského sáčku osazeného hladkou zdobící trubičkou, průměru asi 2 mm, naplníme každou kuličku zhruba třemi gramy pomazánky Nutella® a vždy k sobě dvě půlky přitlačíme, čímž kuličku uzavřeme.

Kuličky skládáme na plech vyložený papírem na pečení a necháme je 30 minut zatuhnout v lednici.

**3**

Na horké vodní lázni necháme v malé misce změkhnout 100 g pomazánky Nutella®.

Pomocí dvou vidliček ponořujeme naplněné kuličky do pomazánky Nutella® a skládáme je na plech pokrytý papírem na pečení.

Kuličky dáme na 30 minut vychladnout do lednice, a pak je obalíme ve zbylém kokosu.