

RECEPT

Kokosové truffles s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 24 Min.



INGREDIENCIE

NA 20 PORCIÍ

1 vajce

50 g kryštálového cukru

150 g kokosovej múčky

160 g nátierky Nutella®



Na prípravu tohto lahodného
receptu stačí len 15 g nátierky
Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Rúru predhrejte na 170 °C (340 °F) a rošt zasunúte do stredu rúry.

Zmiešajte vajcia, cukor a 90 g kokosovej múčky.

Vytvarujte 20 malých guľôčok veľkosti orecha (po 10 g) a uložte ich na plech vystlaný papierom na pečenie.

Pečte asi 4 minúty, potom vyberte z rúry a nechajte na podložke vychladnúť (asi 10 minút).



2

Malým nožom starostlivo rozrežte každú guľôčku na polovicu.

Miernym zatlačením palca vytvorte v strede každej polovice malú jamku.

Zdobiacim vrecúškom s malým otvorom (asi 2 mm) naplňte každú polovicu guľôčky 3 g nátierky Nutella® a priložte na ňu druhú polovicu.



3

100 g nátierky Nutella® nechajte roztopiť v malej miske nad parou.

2 vidličkami namáčajte každú cukrovinku v pripravenej nátierke Nutella® a rozložte ich na plech s papierom na pečenie.

Vložte na 30 minút do chladničky a potom obalte v kokosovej múčke.

Pokvapkajte zvyšnou nátierkou Nutella®.