

Tartufi od kokosa s Nutellom[®]

Medium

2 h 24 min



SASTOJCI

ZA 20 PORCIJE

1 jaje

50g šećera

150g sušenog kokosa

160g Nutelle[®]

NAČIN PRIPREME



1

Prethodno zagrijati pećnicu na 170°C (340°F) te postaviti pleh za pečenje na sredinu pećnice

Pomiješati jaje sa šećerom i sa 90g sušenog kokosa

Oblikovati 20 malih kuglica veličine malog oraħa (10g svaka) i postaviti ih na pleh za pečenje koji je prethodno obložen papirom za pečenje

Peći oko 4 minute, zatim izvaditi iz pećnice i ostaviti na plehu da se ohladi (oko 10 minuta)



2

Pažljivo prerezati svaku kuglicu na pola s malim nožem

Palcem lagano pritisnite sredinu svake polovice kako bi napravili malu udubinu

Pomoću vrećice za ukrašavanje s malim nastavkom (oko 2 mm), svaku kuglicu ispunite s 3g Nutelle® te rukama spojite dvije polovice

**3**

Rastopite 100g Nutelle® u maloj zdjelici postavljenoj iznad lonca s ključalom vodom

Koristeći 2 vilice, umočite svaki tarfut u Nutellu® te ih poredajte na tanjur prekriven s papirom za pečenje

Ostavite u hladnjaku 30 minuta te zatim uvaljajte kuglice u preostali sušeni kokos

Poprskati s preostalom Nutellom®