

# Kókuszos trüffel golyók Nutella<sup>®</sup>-val

Közepes

2 h 24 minimum



## Hozzávalók

### 8 adaghoz:

1 tojás

50 g kristálycukor

150 g kókuszreszelék

160 g Nutella<sup>®</sup>

## Lépések:



1

Melegítsük fel a sütőt 170°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középpóllásba.

Keverjük el a tojást a cukorral és 90 g kókuszreszelékkel.

Formázzunk 20 db kis diónyi (10 g-os) golyót, tegyük őket egy sütőpapírral kibélelt tepsire.

Süssük 4 percig, vegyük ki a sütőből és hagyjuk hűlni a tepsin (kb. 10 percig).



2

Óvatosan vágjuk félbe mindegyik golyót egy kis késsel.

Minden félbe kicsi lyukat formázva nyomjuk kicsit bele a hüvelykujjunkt.

Kis végű (kb. 2 mm) nyomózsákkal töltünk minden golyóba 3 g Nutella®-t, majd nyomjuk össze a két fél golyót az ujjainkkal.



3

Forró vízzel teli lábas felett olvasszuk fel 100 g Nutella®-t egy kis tálban.

2 villa segítségével mártsunk minden golyót a Nutella®-ba, majd tegyük őket egy sütőpapírral fedett tányérra.

Tegyük hűtőbe 30 percre, majd forgassuk bele a kókuszreszelékbe.

Csorgassuk rá a maradék Nutella®-t