

Цукерки кокосові трюфелі з Nutella®

Середньої складності

1 год 24 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

1 яйце

50 г цукрового піску

150 г висушеного кокосового горіха

160 г Nutella®

ІНСТРУКЦІЯ

**1**

Розігрійте духовку до 170 °C (340 °F) і розташуйте решітку для випікання на середньому рівні.

Змішайте яйце з цукром і 90 г висушеного кокосового горіха.

Сформуйте 20 маленьких кульок розміром як волоський горіх (по 10 г) і перекладіть їх на деко, застелене папером для випічки.

Випікайте близько 4 хвилин, потім дістаньте з духовки і залиште на деку охолоджуватися (близько 10 хвилин).

**2**

Акуратно розріжте кожен кульку навпіл маленьким ножом.

Трохи натисніть великим пальцем посередині кожної половинки, щоб зробити невеликий отвір.

За допомогою кондитерського мішка, оснащеного невеликою насадкою (близько 2 мм), заповніть кожен кульку 3 г Nutella® і закрийте кульки, стиснувши дві половинки у руці.

**3**

Пом'якшіть 100 г Nutella® у невеликій мисці, встановленій над каструлю з окропом.

За допомогою 2 виделок занурте кожен трюфель у Nutella® і розкладіть їх на тарілці, застеленій папером для випічки.

Поставте в холодильник на 30 хвилин, а потім обваляйте у решті висушеного кокосового горіха.

Полийте залишками Nutella®.