

Migdałowe Raffaello na kremowej chmurze



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 931



> 6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- mleko kokosowe w puszcze, 400 ml
- wiórki kokosowe, 4 łyżki
- płatki migdałów, 4 łyżki
- aromat migdałowy, 2 łyżki
- cukier (drobny), 2 łyżki
- żelatyna, 2 łyżki
- gęsty jogurt naturalny, 4 łyżki
- cukier puder, 1 łyżka
- Czekolada mleczna, 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku mieszamy mleko kokosowe z wiórkami kokosowymi i płatkami migdałów. Dodajemy cukier i olejek migdałowy. Gotujemy. Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku. Studzimy. Dodajemy do mleka z dodatkami. Dokładnie mieszamy.
- 2 Przelewamy do niedużej foremki (u mnie silikonowa keksówka). Wstawiamy do lodówki na ok. 3 godziny.
- 3 Przed podaniem: Jogurt naturalny mieszamy z cukrem pudrem i odrobiną kokosu. Czekoladę roztopiamy w kąpeli wodnej. Ciasto kroimy na kawałki i podajemy na "kałuży" jogurtowej. Polewamy czekoladą i zdobimy płatkami migdałów. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: