Raffaellokuler



Ingredienser

♥ 200 g søtet, kondensert melk (se tips)
♥ 150 g hvit sjokolade
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g kokos
♥ 30 mandler, skåldede (se tips)

Pynt:
♥ 50 g kokos

Fremgangsmåte

Ha søtet, kondensert melk i en bolle. Brekk den hvite sjokoladen i mindre biter og ha bitene i bollen.

Sett bollen over en mindre kjele med kokende vann, men pass på så bollen ikke kommer i kontakt med vannet. Det er kun dampen fra det kokende vannet som skal varme opp bollen. Rør til sjokoladen har smeltet helt.

Ta bollen vekk fra vannbadet og rør inn vaniljeekstrakt.

Bland deretter inn kokos.

Form kokosdeigen til kuler med en skåldet mandel inni.

Rull kulene i kokos. Oppbevares kjølig.

Tips

♥ Her skal du bruke søtet, kondensert melk som kjøpes på hermetikkboks. Pass på at du bruker *søtet* variant! (Usøtet, kondensert melk selges også på hermetikkboks, men har en helt annen smak og konsistens). 200 gram søtet, kondensert melk tilsvarer ca. en halv boks.

♥ Du kan kjøpe mandler ferdig skåldet. Alternativt har du mandler i en skål med kokende varmt vann i noen minutter, til du merker at skallet på mandlene løsner lett. Tørk mandlene på kjøkkenpapir før bruk. Du kan eventuelt riste dem kort i en tørr stekepanne på middels varme for å få aromaen enda bedre frem.

♥ Raffaellokuler har lang holdbarhet. Oppbevar dem kjølig. Konfekten er super å gi bort som spiselig julegave.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/raffaellokuler