

LANÝŽOVÉ PRALINKY Z RICOTTY, BÍLÉ ČOKOLÁDY A KOKOSU



Pralinky z bílé čokolády, na kterých si pochutnáte nejen o Vánocích.

Příprava:

Máslo a cukr vyšlehejte, přidejte ricottu, nasekanou čokoládu a asi hrst strouhaného kokosu a vše promíchejte, až vznikne jednotná hmota. Nechte ji 2 hodiny v lednici odpočinout. Poté z těsta vytvořte kuličky a obalte je ve zbytku kokosu.

Suroviny

200 g másla

140 g cukru

500 g ricotty

200 g bílé čokolády

150 g strouhaného kokosu



MOUČNÍKY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST