



Домашни бонбони „Raffaello”



Продукти за 40 бонбона: 1 консерва подсладено кондензирано мляко/397гр,9 % мазнина/,300гр.кокосови стърготини,100гр.бял шоколад,2с. л. краве масло,3 бр.вафлени фунийки за сладолед,около 50 гр.лешници,хартиени кошнички за бонбони/по желание/.

Приготвяне: На тих огън се затопля кондензираното мляко. Прибавя се маслото и натрошения шоколад. Бърка се докато всичко се разтопи. След което се прибавят постепенно 150-200 гр. от кокосовите стърготини. Сместа се дърпа от огъня, прибавят се натрошените вафлени фунийки и се разбърква добре. Престоява в хладилника около 2 часа. След което с чаена лъжичка се оформят бонбоните, като във всеки се поставя по един лешник и се овалват в останалите кокосови стърготини. Колкото по-малки са бонбоните, толкова по-добре. Отново се поставят в хладилника да стегнат добре. По мой вкус, на следващия ден са още по-вкусни. И както се казва в рекламата на оригиналните бонбони: "искам да говоря със сърцето си", затова и моите бонбони са поднесени с много любов и аранжирани с прекрасните hand made сърца на Мая, за които много и благодаря! "Raffaello"-повече от хиляди думи ☺ Не бих могла да го кажа по-добре ☺