



## Бонбони „Дулсе де лече”



**Продукти: 1 буркан Дулсе де лече/380гр./, 300гр. кокосови стърготини, 80гр. бадеми.**

**Приготвяне:** На много слаб огън се разбърква Дулсе де лечето и около 200 грама от кокосовите стърготини. Сместа престоява в хладилник около два часа. След което с непълна чаена лъжица се оформят бонбоните. Във всеки се поставя по един бадем и накрая се овалват в останалите кокосови стърготини. Бонбоните се съхраняват в хладилник. В зависимост от големината на бонбоните и бройката ще варира. Аз направих 40 бонбона ☺ Тази бонбонiera е сладък подарък за моята майка по случай рождения ден. Днес 01.04/Ден на лъжата ☺/аз искам не на лъжа да пожелаая много здраве и щастие на моята майка ☺

**п.с. За тези бонбони използвах френския заместител на Дулсе де лече. Марката е Bonne Maman-CONFITURE DE LAIT/Млечен карамел/.**