

Bomboane Raffaello vegane



Astazi am facut cele mai bune Bomboane Raffaello vegane din lume!!! Din lumea mea, cel puțin ☹ , o lume in care nuca de cocos, si oricare alt derivat al ei, ocupa locu-ntai pe lista!

Cu **dulce de leche de cocos** facut in casa, la care nu trebuie sa munciti prea mult, si cu inca 2, 3 ingrediente veti obtine niste **bomboane Raffaello de post** absolut delicioase!

Si, pe langa toate astea, a si nins!!! Ador sa vad cum se aterne zapada pe case, pe masuta mea de cafea din curte...si pe ushanka lui Bogdi, in bataliile lui crunte de pe strada ☹

Va imbratisez pe toti, sa avem parte de zile de iarna exact ca in povesti!

Ingrediente pentru 25 de bomboane Raffaello:

- 400 ml lapte de cocos (o conserva)
- 100 g zahar
- 30 g ulei de cocos, presat la rece
- 120 g fulgi de nuca de cocos
- 25 migdale (optional)

In plus:

- 50 g fulgi de nuca de cocos (pentru „imbracat” bomboanele)

Veganii le pot include pe lista lor cu bunatati dulci de Craciun!!!



Detaliu □



Mod de preparare:

Se prepara mai intai „dulceata” din lapte de cocos punand tot continutul conservei: si laptele, si untul de cocos, adica partea solida de sus, din conserva, intr-o oala impreuna cu zaharul. Se lasa sa fiarba, la foc mic, cca. 20 de minute, timp in care se amesteca o data la cateva minute; in ultimele 8 minute se amesteca mai des, iar catre sfarsit se amesteca intruna.

Se adauga apoi ulei de cocos, in stare solida, si se lasa pe foc pana cand se topeste.

Se rastoarna fulgii de nuca de cocos in oala si se amesteca energic timp de cateva secunde (sa dea de cateva ori in clocot).

Compozitia rezultata se lasa la racit, se acopera cu folie transparenta si se pune la frigider minim o ora.

Se fac apoi bomboane, putin mai mari decat o nuca (1 lingurita cu varf=o bomboana), in mijlocul carora se pune o migdala (sunt foarte bune si fara).

Se dau apoi prin nuca de cocos...si cam atat! ☐



Laura Sava



Sfat: ar fi bine sa folositi migdale crude, decojite (le puteti si voi decoji daca le puneti in apa clocotita cca. 1 minut; se vor decoji foarte usor)

Varianta cu unt o gasiti aici: **Bomboane Raffaello**