

Bomboane Raffaello

[shashin type="photo" id="15823" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Mmm, bomboane Raffaello!!! Bune si cand eram copii, bune si-acum ☐

Reteta mea e una extrem de simpla. Si rapida. Mai ales daca o preparati, ca mine, la robotul de bucatarie.

Faceam bomboanele astea inca de cand eram „prietena” lui Cipi ☐ , si pentru el le-am si refacut. Lui astea ii plac, varianta asta cu unt!!!!!!!

Ingrediente pentru *n-am-numarat-cate* bombonele:

- 500 g lapte praf
- 200 g zahar pudra
- 100 g nuca de cocos
- 200 g unt (80 % grasime)
- 1 lingura mare smantana grasa (fermentata, nu lichida)

Mod de preparare:

Se amesteca laptele praf cu zaharul:



...cu nuca de cocos:



...si-apoi cu untul moale, lasat in prealabil la temperatura camerei:





...si in final, cu smantana:



Se formeaza o compozitie, la care puteti jongla cu ingredientele, adica daca este prea moale si untoasa, adaugati lapte praf si-un pic de nuca de cocos (sau napolitane-foi maruntite ori biscuiti)

iar daca e prea tare, mai adaugati putina smantana...



Se modeleaza, in forma rotunda, bombonele de aceeasi marime si se tavalesc prin nuca de cocos:



...pe care le puteti umple cu cate o aluna sau fistic crud.
Eu le-am lasat simple, pentru ca asa ii plac lui Cipi ☐



Se pun la rece, pe un platou, la distanta de cca. 2 cm una de cealalta, dupa care se servesc cu pofta!!!
Sint delicioaseeeee!!!



Sfat: Nu prea e recomandat sa folositi lapte praf pentru bebelusi, dar daca n-aveti altul... :))