Bomboane Raffaello

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!!!

Iar daca va plac si voua atat de mult pe cat ne plac noua, inseamna ca le veti incerca imediat! Si nu veti ocoli nici varianta de post: **Bomboane Raffaello vegane**

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

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

In plus:

- fulgi de nuca de cocos

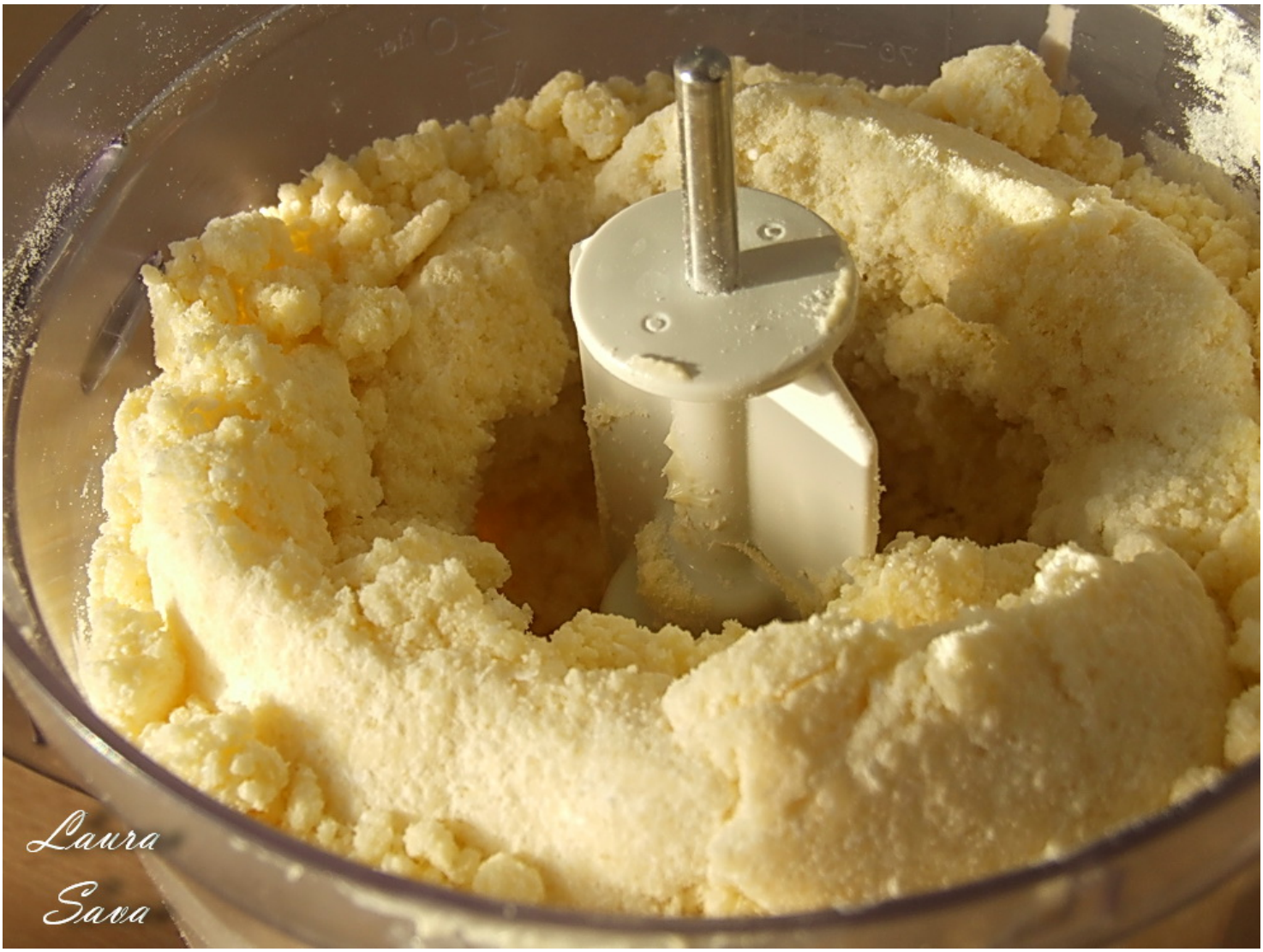
Mod de preparare:

Pentru compozitia bomboanelor Raffaello, se amesteca laptele praf cu zaharul:

Se adauga nuca de cocos:

Apoi untul moale, lasat in prealabil la temperatura camerei:

Laura
Sava



La final se adauga smantana:

Laura
Sava

Se formeaza o compozitie la care puteti jongla cu ingredientele, adica daca este prea moale si untoasa, mai adaugati un pic de lapte praf si-un pic de nuca de cocos (sau napolitane-foi maruntite ori biscuiti) iar daca e prea tare, mai adaugati putina smantana. Totusi, nu exagerati, pentru ca compozitia se transforma dupa ce sta la rece (tineti-o cca. 30 de minute la frigider inainte de a forma bomboanele):

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

Bomboanele Raffaello se pot 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 (acoperite cu folie transparenta), dupa care se servesc cu pofta!!!
Sunt absolut delicioaseeeee!!!

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