

Kulki rafaello

Po zrobieniu mlecznej kanapki, przepis [tutaj](#), wiedziałam, że mleczna masa będzie się nadawać do zrobienia rafaello. Kulki są mleczno-kokosowe, bardzo słodkie i najlepiej smakują podane z lodówki. Polecam, bardzo prosty przepis!

Cukier rozpuszczamy w mleku na ogniu, mieszamy aż wszystko się rozpuści. Odstawiamy do przestygnięcia. Do ostudzonej zawiesiny dodajemy miękkie masło, miksujemy mikserem, stopniowo dodając mleko w proszku, dodajemy serek mascarpone oraz likier, wszystko mieszamy. Masę na 1h wkładamy do lodówki, żeby zgęstniała. Następnie z masy robimy kulki a w środek wkładamy orzeszek lub migdał. Ja orzechów laskowych nie zalewałam wrzątkiem ani nie obierałam ze skórki. Kulki obtaczamy w wiórkach kokosowych. Chłodzimy przez 1 godzinę w lodówce i gotowe.

Smacznego!

Składniki na 40 kulek:

- pół szklanki mleka
- 2/3 szklanki cukru
- 350g masła
- Ekstrakt waniliowy/ cukier waniliowy
- 3 szklanki pełnego mleka w proszku
- 200g serka mascarpone
- 50ml likieru kokosowego
- Orzechy laskowe lub migdały- całe
- 1 opakowanie wiórków kokosowych