

『Rafaelo kuglice』 ラファエロ アーモンド入りココナッツボール



30 個ぐらい

スキムミルク 150 g

水 80ml

ココナツパウダー 150 g

ローストアーモンド 50g

ココナツパウダー(トッピング用) 50g

クッキー 30g (“Moonlight” ブランド他)

砂糖 150g

紙カップ (30~40 枚ぐらい)

ケーキ用マーガリン 125 g

バニラエッセンスまたはバニラオイル：
少々

作り方

- ① クッキーを袋に入れて砕く。
- ② 砂糖と水を鍋に入れ、加熱し、砂糖を溶かす。
- ③ マーガリンを加え、溶けたらバニラエッセンス、スキムミルク、ココナツパウダー、砕いたクッキーを加えよく混ぜる。
- ④ 均等に混ざったら、冷蔵庫で 30 分程度冷ます。
- ⑤ ティースプーンで生地を手に入れ、丸め、アーモンドを中に入れる。
- ⑥ トッピング用のココナツパウダーを小さな容器に入れ、それぞれにトッピングする。
- ⑦ 紙カップに入れ、冷蔵庫で 20 分冷やす。