

RAFAELLO Z KASZY JAGLANEJ

Składniki około 50 sztuk

kasza jaglana – 200g

mleko kokosowe – 2 szkl

wiórki kokosowe – 100g

miód – 5 łyżek

cukier waniliowy – ½ łyżeczki

Wiórki kokosowe podprażyć na suchej patelni.

Kaszę przesypać na sitko i porządnie opłukać pod bieżącą wodą (na przemian pod zimną i gorącą), a następnie przełożyć do garnuszka i zalać wodą tak, aby przykryła jej powierzchnię. Całość zagotować, połączyć z mlekiem kokosowym oraz uprażonymi wiórkami i gotować około 15 minut na niewielkim ogniu. (Co jakiś czas można delikatnie przemieszać.)

Lekko przestudzoną kaszę umieścić w misie blendera i wymieszać z cukrem waniliowym oraz miodem. Powstałą masę należy spróbować, ewentualnie dosłodzić.

Z masy uformować niewielkie kuleczki.

Wszystkie kulki obtoczyć (dokładnie i po kolei) w wiórkach kokosowych. Całość można schłodzić w lodówce, choć pralinki nadają się do spożycia bezpośrednio po przygotowaniu.