



Kokosbällchen / Raffaello

Zutaten:

1 Dose gezuckerte
Kondensmilch (397g)
250g Kokosraspeln
+50g zum Wälzen
ganze Mandeln

Zubereitung:

250g Kokosraspeln mit der gezuckerten Kondensmilch gut vermischen, diese Masse stellt ihr dann für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Nachdem die Masse gut durchgekühlt ist, formt ihr daraus Kugeln und drücken eine Mandel rein, wälzt die Kugel dann noch in den restlichen Kokosraspeln und sind die leckeren Kokosbällchen fertig.