

# Kuleczki migdałowe

---

**Czas wykonania:** 30 min (+2 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 30-35 sztuk

## **Składniki:**

- 250 g serka mascarpone
- 200 g herbatników
- 100 g białej czekolady
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 4 krople olejku migdałowego
- 40 g płatków migdałowych
- 70 g wiórków kokosowych



## **Przygotowanie:**

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej.

Zmieszać herbatniki z serkiem mascarpone, roztopioną czekoladą i cukrem waniliowym. Dodać pokruszone migdały i kilka kropelek aromatu - wszystko połączyć ze sobą tworząc jednolitą masę.

Z powstałej masy uformować małe kuleczki (wielkości łyżeczki) i obtoczyć je w wiórkach kokosowych. Odstawić do lodówki na minimum 3 godziny.

Podawać schłodzone.

Smacznego:)