

Rafaello au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 0 min	Durée : 10 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 5	Etapas : 6	Astuces : 16	

Ingrédients

300G de lait concentré sucré
300G de noix de coco râpée
200G de chocolat blanc dessert
100G de gaufrette vanille
1 sachet de noisettes décortiquées

Etapas

Â»

Mettre le lait concentré, les gaufrettes et 100G de noix de coco râpée dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le chocolat blanc, fondu au bain marie, et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre dans un bol et laisser 2H au réfrigérateur.

Â»

Sortir le bol du frigo, façonner de petites boules en y insérant la noisette au milieu.

Â»

Rouler le rafaello dans la noix de coco.

Â»

Faire ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.