

Bomboane cu stafide



Usor

Ingrediente:

- 1 cană cu stafide
- 1 ½ cană cu Băutură din soia de la Inedit
- 2 1 cană cu nucă măcinată
- 3 1 plic Finesse coajă de lămâie de la Dr. Oetker
- 4 2 linguri fulgi de cocos
- 5 1-2 linguri fulgi de ovăz
- 6 30 ml Esență de vanilie de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Stafidele se înmoaie în lapte timp de 20 minute, apoi se dau prin mașina de tocat.

Se adaugă nuca măcinată și plicul de Finesse coajă de lămâie. Dacă compoziția nu este suficient de vâscoasă, se mai adaugă 1-2 linguri de ovăz.

Se modelează biluțe de mărimea unei nuci care se tăvălesc apoi prin nuca de cocos.

Înainte de servire se țin la frigider 30-40 minute.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro