גלידוניות קוקוס וקפה מצופות שוקולד לבן ושקדים

נועה מלכין



מצרכים:

מרכיבים:

400 גרם יוגורט יווני 10%

210 גרם שבבי קוקוס

מנת אספרסו ארוך מקפסולת בלאק של אספרסו קלאב

400 גרם שוקולד לבן

כוס שקדים קלויים קצוצים

אופן ההכנה:

בקערה גדולה מערבבים יוגורט, קוקוס ומנת אספרסו ארוך עד קבלת תערובת אחידה. יוצרים כדורים שטוחים בגודל כף ומסדרים על תבנית עם נייר אפייה. מכניסים למקפיא ל-15 דק להתייצבות.

הכנת הציפוי- ממיסים את השוקולד הלבן בבן מארי. לאחר המסה מלאה מעבירים את השקדים הקצוצים לקערת השוקולד ומערבבים.

עוטפים בעדינות את הגלידוניות בציפוי (ניתן להיעזר במזלג). שימו לב ייתכן ויהיה צורך להמיס את תערובת השוקולד הלבן פעם נוספת תוך כדי ציפוי הגלידוניות.

מניחים את הגלידוניות המצופות על התבנית עם נייר האפייה ומכניסים למקפיא להתייצבות ל-5 דק לפחות.

**חשוב להוציא את הגלידוניות מהמקפיא כ-10 לפני ההגשה להפשרה קלה.

בתאבון!