כדורי רפאלו

ספיר פשלי



<u>מצרכים:</u>

- חבילת וופלים בטעם וניל.
- כף ממרח שוקולד וחפיסת שוקולד לבן (למלית ולציפוי).
- קפסולת קפה בטעם וניל.
- אגוזי לוז שלמים.
- קוקוס טחון.

<u>אופן ההכנה:</u>

1. טוחנים חבילת וופלים בטעם וניל במעבד מזון, או מרסקים בעזרת מערוך, עד שמתקבלת תערובת פירורית.
2. מוסיפים כף ממרח שוקולד לבן ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה ונוחה לעיצוב.
3. לוקחים מעט מהתערובת, מניחים במרכז אגוז לוז שלם וסוגרים לכדור.
4. מעבירים את הכדורים להקפאה למשך לפחות 30 דקות.
5. ממיסים את השוקולד הלבן. בשלב הזה אפשר להוסיף גם קפסולת קפה בטעם וניל של אספרסו קלאב, לקבלת טעם עדין של קפה וניל שמשדרג בטירוף.
6. טובלים כל כדור בשוקולד הלבן המומס, מניחים לכמה דקות עד שהציפוי מתחיל להתייצב, ואז מצפים בקוקוס טחון.
7. שומרים בקירור עד ההגשה.

בתאבון!