

Шарики кунжутно-кокосовые

Нужно:

- Кунжут - 200 г.
- Кокосовая стружка - 150 г.+ 50 г. (для обкатки)
- Сгущённое молоко - 1 банка

Получается: 16 шариков.

Приготовление:

1. Берем сковороду с толстым дном, насыпаем кунжут и обжариваем, непрерывно перемешивая, на небольшом огне 10 минут.
2. Добавляем кокосовую стружку, все обжариваем еще 2-3 минуты.
3. Выключаем огонь и наливаем сгущенку, перемешиваем.
4. Кунжутно-кокосовую массу перекладываем в блюдо, предварительно смазанное сливочным маслом.
5. Лепим, плотно сжимая шарики, затем моем руки и обкатываем шарики в кокосовой стружке.
6. Подаем к чаю охлажденными (храним в холодильнике).

Приятного аппетита! :)