



Vegane Rafaellos

- 300 g Reismilchschokolade
- oder weiße Kakaobutter
- 100 g geschälte gehackte Mandeln
- 20 g weißes Mandelmus
- 60 ml Kokosmilch
- Kokosraspeln

Und so geht's:

- 1 Die Schokolade in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Die Schüssel mit der Schokolade darf das heiße Wasser nicht berühren!
- 2 Zur geschmolzenen Schokolade 100 g geschälte gehackte Mandeln, 20 g weißes Mandelmus und 60 ml Kokosmilch hinzufügen und alles mit dem Mixer vermengen. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3 Anschließend mit einem Löffel kleine Portionen abtrennen und zu Kügelchen formen. Diese in Kokosraspeln wälzen.

