



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Kokos-Schoko-Pralinen



Zutaten Für ca. 30 Stück

- 250 ml Sojadrink Natur
- 3 EL Rohrohrzucker
- 3 EL Weizengrieß
- 200 g Kokosraspeln
- 150 g Bitterschokolade (70 % Kakao)
- 2 EL Kokosfett
- Außerdem: Gitter zum Abtropfen

Tipp: Damit die Schokohülle schön knackig bleibt, die Pralinen am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung ca. 35 Minuten

1. Sojadrink mit Zucker und Grieß unter Rühren aufkochen. Kokosraspeln hinzufügen und abkühlen lassen.
2. Aus der Kokos-Grieß-Masse mit angefeuchteten Händen ca. 30 Kugeln formen.
3. Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die Kokoskugeln auf einer Gabel in die flüssige Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf ein Gitter setzen.
4. Die fertigen Pralinen trocknen lassen.