



**Продукти за 26 броя:**

125 гр крема сирене

125 гр бял шоколад

125 гр кокосови стърготини + за овалване

50 мл прясно изцеден лимонов сок

настъргана кората на 1 лимон

2-3 с.л. мед или пудра захар\* - по желание

**Начин на приготвяне:**

В купа изсипете крема сиренето.

Разбъркайте го с лимоновия сок и кората.

На водна баня разтопете шоколада.

Прибавете го към сиренето, разбъркайте.

В блендер смелете кокосовите стърготини.

Добавете шоколадовата смес, миксирайте кратко.

Охладете сместа за 30 минути.

Оформете еднакви по големина топчета.

Оваляйте всяко в кокосови стърготини.

Съхранявайте до поднасянето им в хладилника.

*\* Опитайте сместа и при нужда добавете мед или пудра захар на вкус*