



## Kokospralinen

**Ergibt 20 Pralinen**

**Zutaten:**

80g Kokosmus  
90g Kokosöl  
50g Kokosmehl  
25g Kokosflocken  
50g Erythrit, besser: Puder Erythrit  
Mark von 0,5 Stück Vanilleschote ausgekratzt

**Überzug:**

80g Zartbitter Schokolade zuckerfrei  
100g geröstete Kokosflocken

**Herstellung:**

Kokosmus, Kokosöl, Vanille, Kokosmehl und Erythrit in einem Topf schmelzen und dann die Kokosflocken zufügen. Masse in Kühlschrank stellen bis sie fester wird. Dann 20 runde Kugeln formen. Wieder kühlen bis die Pralinen fest sind. Dann die Schokolade schmelzen und die Kokospralinen damit bestreichen. Die Praline sofort in die geröstete Kokosflocken geben und darin wälzen. Kühl aufbewahren.