

# Ciasto Raffaello na krakersach (bez pieczenia)

*To jest taki stary-nowy przepis ☐ Stary, bo robię to ciasto Raffaello od ponad dekady i nadal bardzo nam smakuje, a nowy przepis, bo – nie wiem jak to się stało – nie pojawił się jeszcze na blogu. Zatem nadrabiam to niedopatrzenie i dzielę się z Wami tą prostą recepturą na pyszne słodko-słone ciasto Raffaello bez pieczenia. Smacznego! ☐*





Wielbicielom kokosu polecam [czekoladowo-kokosowe ciasto](#), [kokosowo-owsiane ciasteczka](#). Amatorom ciast bez pieczenia polecam [tartę Snickers](#), [tartę z czekoladowym kremem z awokado](#), [jagielnik z brzoskwiniami](#).

### **Składniki (tortownica o średnicy 24 cm):**

#### *Spód:*

- 1 opakowanie słonych krakersów

#### *Masa:*

- 3 szklanki (720 ml) mleka sojowego lub migdałowego\*
- 1 szklanka (240 ml) mąki pszennej lub ryżowej
- 1/3 szklanki (80 ml) cukru
- ziarna z połowy laski wanilii (opcjonalnie)
- 1/2 szklanki (120 ml) wiórek kokosowych
- 220 g masła lub margaryny roślinnej

#### *Do dekoracji:*

- migdały w płatkach
- wiórki kokosowe

\*Nie polecam używać ani napoju owsianego ani ryżowego.

### **Wykonanie:**

Najpierw wyciągamy masło (lub margarynę) z lodówki na kilkanaście minut, żeby zmiękło.

Mleko, cukier, mąkę i cukier waniliowy wrzucamy do garnka i mieszamy najlepiej trzepaczką. Stawiamy na mały ogień i cały czas mieszamy (BARDZO WAŻNE) do uzyskania konsystencji budyniu. Odstawiamy do ostygnięcia.

Następnie, dodajemy ciepłe masło, wanilię i wiórki kokosowe i ucieramy mikserem na jednolitą masę.

Na dnie tortownicy (lub innego naczynia) układamy warstwę krakersów na to wykładamy połowę masy, układamy znowu warstwę krakersów i resztę masy.

Całość posypujemy migdałami i wiórkami kokosowymi i wkładamy do lodówki na 2 godziny.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺  
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**