

Sultan lokum



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180** gputera ili margarina
- **8** kašikabrašna
- **650 ml**mlijeka
- **10** kašikašecera
- **1**vanilin šećer

Fil:

- **po ukusu**mljeveni i sjeckani orasi
- lješnjaci
- pistaci
- **malomljevenog** cimeta

I još:

- **100 g**kokosovog brašna

Priprema

U šerpi otopiti margarin ili puter, pa kad se zagrije sipati brašno. Miješati svo vrijeme, nekih 6-7 minuta. Zatim sipati mlijeko, miješajući svo vrijeme, dok se masa ne zgusne. Dodati šećer i vanilin šećer, pa još kratko miješati na laganoj vatri.

Smjesu sipati u plasticnu posudu i mikserom mutiti nekih 5-6 minuta. Ostaviti da se ohladi (ne mora biti potpuno hladno). Od smjese vaditi kuglice (ruke cesto potkvasiti hladnom vodom), pa svaku kuglicu rastanjiti na dlanu. Puniti smjesom od mljevenih i sjeckanih orašastih plodova, uz dodatak cimeta (po ukusu), pa preklopiti. Oblikovati kuglicu ili valjak, pa uvaljati u kokosovo brašno. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne, pa poslužiti.

Savet