

Posne rafaello kuglice (2)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kuglice:

- **5 dl**sojinog mleka
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**gustina
- **250 g**margarina
- **300 g**kokosa
- **200 g**pecenih lešnika
- **200 g**šecera u prahu

Priprema

Od pola litre sojinog mleka odvojiti toliko da se razmuti gustin. Ostatak staviti da se kuva sa šecerom.

Kad provri, dodati gustin i mešati dok se ne zgusne. Kad je gotovo, ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu.

Dodati ohlaen gustin i mutiti da ne bude grudvica.

Na kraju dodati 200 g kokosa.

Sve lepo sjediniti mikserom.

Ostaviti smesu da se hladi u zamrzivacu 2 sata. Nakon toga, kašicom vaditi smesu i rukama oblikovati kuglice. U sredini svake staviti po jedan peceni lešnik i uvaljati u preostali kokos.

Poslužiti.

Savet