

Rafaelo kuglice - najbolji recept



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebni sastojci:

- **1/2 l**mleka
- **15 kašika**šecera
- **10 kašik**agustina
- **250 g**maslaca
- **300 g**kokosovog brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 g**pecenog lešnika (oljuštenih)

Preprema

Gustin, šecer i malo hladnog mleka pomešajte (postupak je isti kao i kada pravite puding). Staviti ostatak mleka u šerpu, i kada provri, sklonite sa vatre. U mleko dodati gustin i šecer koji ste prethodno umešali i skuvati u gust krem. Ostavite da se ohladi.

Kada se smesa ohladila, dodajte joj otopljeni maslac i dobro promešajte, pa dodajte i 200 g kokosovog brašna.

Mokrim rukama pravite male kuglice, u sredinu svake stavite oljušteni peceni lešnik i uvaljavate u ostatak kokosovog brašna.

Poslužite ih u papirnim korpicama dobro ohlaene.

Savet

Ko god da je probao moje rafaelo kuglice, tražio je i recept, a danas ga delim javno :) Pišite u komentarima kako vam je ispalо i da li ste zadovoljni :)