

Snežne kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 2 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 200 g šecera
- 300 g kokosovog brašna
- 250 g margarina

Priprema

Razmutiti prašak za puding u malo hladnog mleka, a ostatak pomešati sa šecerom i staviti da se kuva. U provrelo mleko ubaciti razmucen prašak za puding u mleku i mešati da ne zagori. Kada se fino zgusne, skloniti sa vatre i u vruće umešati margarin i mešati dok se ne rastopi. Trebalo bi ovu smesu ostaviti najkrace 4 sata, najduže da prenoci, da odmori pa umešati kokos i praviti kuglice. Ja sam kokos stavila odmah u vruće i odmah radila kuglice i valjala u kokos.

Savet

Ako niste u mogućnosti da naete kokosovo brašno, možete ga zameniti obinim kokosom iz kesice, samo ga prethodno sameljite u mlinu za kafu. Bar ja tako radim...