

Rafaelo u Menaž cokoladi



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **250 g** gustina
- **250 g** margarina
- **300 g** šećera u prahu
- **400 g** kokosa
- **200 g** Menaž cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

U 7,5 dl mleka zakuvati 250 g gustina prethodno umućenog sa 2,5 dl mleka. To kuvati 3-4 minuta. Fil ostaviti da se dobro ohladi. U hladan fil dodati 250 g margarina umućenog sa 300 g šećera u prahu. Sve dobro sjediniti pa dodati 400 g kokosa. Od mase praviti kuglice željene veličine i uvaljati ih u kokos. Kuglice spuštati u silikonske kalupe u koje je prethodno nasuta otopljena Menaž cokolada sa uljem. Okoladu i ulje topiti na pari.

Savet

Kuglice spuštati u još toplu okoladu.