

Rafaelo kuglice (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl vode
- 600 g šecera
- 500 g mleka u prahu
- 200 g kokosovog brašna
- 1 margarin ili puter
- lešnici ili orah

Za valjanje:

- 100 g kokosa

Priprema

U odgovarajuću šerpu staviti vodu i šecer i kuvati dok se šecer ne otopi. Kada se šecer otopi, skinuti sa vatre i dobro ohladiti.

U većoj plastičnoj posudi sjedinjiti mleko u prahu, margarin, kokos i ohlađenu smesu šecera i vode.

Od smese praviti kuglice, unutra staviti lešnik ili deo oraha i uvaljati u kokosovo brašno. Postupak ponoviti i sa ostatkom smese. Ostaviti kuglice na hladnom da se stegnu. Kuglice možete staviti u ukrasne korpice, lakše je za serviranje, a izgleda i dekorativno.

Savet

Prijatno!