

Rafaelo sa žele bombonama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** kondenzovanog mleka
- **100 g** putera
- **200 g** bele cokolade
- **250 g** kokosa
- **200 g** žele bombona
- **50 g** kokosa za posipanje kuglica

Priprema

Umutiti penasto puter, dodavati malo po malo kondenzovanog mleka muteci mikserom. Kad se masa umuti dodati 200 g otopljene cokolade i sve dobro umutiti pa dodati kokos. Ostaviti da stane 30 minuta.

Žele bonbone iseci na kockice. Od odstajale mase uzimati malo velicine oraha razvaljati na dlan unutar staviti kockicu žele bonbone i oblikovati kuglicu i uvaljati u kokos.

Savet