Puding kuglice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleko
- **4 kašike**šecera
- **1**puding od vanile
- **1 kašicica**ekstrata od vanile
- **3-4 kapi**ekstrata od maline
- **100 g**kokosa

Priprema

Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom i ekstraktom vanile da provri, kad provri dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Skuvan puding ostaviti da se ohladi. Potom u ohlaen puding dodati kokos i dobro smesu sjediniti rukama. Dobijenu smesu podeliti na dva dela, u jedan deo dodati ekstrat od maline, a drugi deo ostaviti beo (ako želite možete celu smesu ostaviti belu, ili u celu smesu dodati boju).

Dobro sjediniti i od smesa oblikovati kuglice željene velicine. Oblikovane kuglice uvaljati u kokos.

Savet