Rafaelo kuglice (15)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**šecer u prahu
- **200 g**kokosa
- **50 g**bele cokolade
- **250 g**margarina
- **100 g**kokosa za valjanje kuglica

Priprema

U malo mleka umutiti puding, ostatak mleka staviti da provri, pa u njemu umešati puding od vanile. Neprekidno mešati sve dok mada ne postane gusta.

Još u topao puding, dodati šecer u prahu i kokos. Sve umešati i sjediniti masu. Kada se masa ohladi dodati umucen margarin i opet sjediniti sve zajedno.

Praviti kuglice sa kockicama od bele cokolade. Kuglice uvaljati u kokos.

Savet

Rafaelo kuglice aromaticne i neodoljive. Može se dodati margarin sa vanilom koji e još bolje dopuniti i ulepšati neodoljivi ukus. Od ove mase izae dosta kuglica. Ostaviti ih u papirnim korpicama u nekoj kartonskoj kutiji da

se ne bi sušile i održala se svežina u njima. Prijatno!