

Posne rafaello kuglice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Masa za kuglice:

- **300 g** barenog belog krompira
- **2 kesice** vanil šecera
- **150 g** margarina
- **100 g** krista šecera
- **400-500 g** kokosa
- **50 g** lešnika ili badema

Priprema

Oljuštiti krompir oko tri krompira i dobro ih skvati. Kada se skuva odmah ocediti vodu, dodati kašiku ulja i umutiti mikserom, dobro, da postane testo. U to dodati vanil šecer i kristal šecer i umućen margarin i još malo mutiti mikserom dok se smesa ne sjedini. Zatim dodati kokosovo brašno potrebno je oko 400 g ali probati prilikom dodavanja. Praviti loprice u sredinu staviti peceni lešnik ili badem i valjati u kokos.

Savet

Najlepse su kada se naprave 2 dana ranije.