Rafaelo kuglice (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 ml** vode
- **600 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**kokosa
- **300 g**mleka u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**lešnika

Za uvaljati:

- **200 g**kokosa

Priprema

Priprema: U šerpu staviti šecer, vodu i margarin seckan na listice. Kada prokljuca, kuvati toliko da dobro zapeni i da se pena digne. Zatim u to vrelo dodati uz miksanje kokos i postepeno mleko u prahu (neprekidno miksajte). Masu ostavite da se malo prohladi, pravite kuglice i u svaku ubacujte po peceni lešnik, može i badem, a onda uvaljajte u kokos. Ako je slucajno masa rea, to znaci da ste manje kuvali. Ako treba može se dodati još kokosa.

Savet