

# **Rafaelo, bez mleka u prahu**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 ml mleka**
- **4 kašike šecera**
- **4 kašike gustina**
- **125 g šecera u prahu**
- **125 g margarina**
- **200 g kokosa**

### **...i još:**

- kokos
- lešnik

## **Priprema**

Od 250 ml mleka odvojiti 100 ml i razmutiti gustin. Ostalo mleko, sa šecerom, staviti da provri. U provrelo mleko sipati razmuceni gustin i skuvati krem, kao puding. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Omekšali margarin (na sobnoj temperaturi) umutiti penasto sa šecerom u prahu. Dodati 200 g kokosa i sjediniti.

U dublju posudu staviti obe pripremljene smese, pa dobro sjediniti. Ako treba staviti malo u frižider, da se, masa, bolje stegne.

Uzimati cajnom kašicicom, po malo, smese, staviti na dlan, malo raširiti, staviti po jedan lešnik i formirati lopticu. Svaku lopticu uvaljati u kokos. Poslužiti. Ovaj recept, sigurno, uspeva svakome i dobijaja se rafaelo cija je struktura cvrsta i koji je veoma ukusan. Probajte.

### **Savet**