

Rafaelo, bez mleka u prahu



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** gustina
- **125 g** šećera 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 šećerom, 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 šećerom 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 kašicom, 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