

Rafaello kuglice - najbolji recept



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebni sastojci:

- 1/2 l mleka
- 15 kašika šecera
- 10 kašika gustina
- 250 g maslaca
- 300 g kokosovog brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 g pečenog lešnika (oljuštenih)

Priprema

Gustin, šecer i malo hladnog mleka pomešajte (postupak je isti kao i kada pravite puding). Staviti ostatak mleka u šerpu, i kada provri, sklonite sa vatre. U mleko dodati gustin i šecer koji ste prethodno umešali i skuvati u gust krem. Ostavite da se ohladi.

Kada se smesa ohladila, dodajte joj otopljeni maslac i dobro promešajte, pa dodajte i 200 g kokosovog brašna.

Mokrim rukama pravite male kuglice, u sredinu svake stavite oljušteni pečeni lešnik i uvaljajte u ostatak kokosovog brašna.

Poslužite ih u papirnim korpicama dobro ohlađene.

Savet

Ko god da je probao moje rafaello kuglice, tražio je i recept, a danas ga delim javno :) Pišite u komentarima kako vam je ispalo i da li ste zadovoljni :)