

Rafaelo kuglice od krompira



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** krompira
- **250 g** margarina
- **250 g** prah šecera
- **300 g** kokosa
- **50 g** kokosa (za valjanje)

Priprema

Krompire oprati, i zajedno sa ljuskom skuvati. Kada su kuvani izvadite ih iz vode i ostavite na hladnom da se potpuno ohlade.

Za to vreme margarin umutite sa prah šecerom... ohlaženi krompir oljuštite, pa ispasirajte viljuškom. Tako ispasiran dodati u umućen margarin sa šecerom. Sve zajedno mikserom izmiksati, pa dodati smesi 300 g kokosa. Lepo sjediniti smesu.

Ostavite na hladnom oko 30 minuta, pa možete praviti kuglice. Svaku kuglicu uvaljajte u kokos pa poslužite!

Savet