

Posne rafaello kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 3 krompira srednje velicine
- 150 g šećera u prahu
- 250 g kokosa
- 1 kesica vanilin šećera
- pecen badem

Priprema

Skuvati tri krompira i ispasirati ga kao za pire. Kada se prohladi dodati šećer u prahu, kesicu vanile i kokos. Dobro pomesati masu i ostaviti da se ohladi.

Praviti kuglice utisnuti badem unutra i uvaljati kuglice u kokos ili umakati u rastopljenu belu cokoladu (po želji).

Važno je da se kuglice spreme bar tri dana pre služenja. "Susiti" ih na balkonu.