

## *Jeftine rafaelo bombice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 l mleka
- 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake /treba da bude beo, a ne žut/
- 4-5 kašika šecera
- 2 vanile
- 300 g kokosa
- 1/2 pakle margarina
- 100 g propečenog lesnika - sitnijeg

### **Priprema**

Staviti mleko u šerpu, a od ove količine odvojiti pa u to razmutiti prašak za puding izmešan sa šecerom. U mleko koje je uzavrelo skuvati cvrst puding pa dodati margarin da se rastopi. Kada je masa sjedinjena umešati 100 g kokosa i sve to ostaviti da se ohladi.

Kada je ohladjeno, praviti bombice, u svaku staviti lešnik i valjati u 200 g kokosovog brašna. Poreati na tacni i ostaviti u frizider da se ohlade, a pre posluživanja svaku bombicu staviti u papirnu korpici i služiti.

Veoma su ukusne.