

## Rafaelo baton



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Za fil:

- **2,5 dl** vode
- **300 g** šećera
- **1** margarin
- **200 g** mleka u prahu
- **2 kašike** kakaoa
- **200 g** kokosovog brašna
- **150 g** mlevenog keksa
- **2 kesice** vanilin šećera

#### Ostalo:

- **1 pakovanje** baton oblandi 2+2

### Priprema

Šećer i vodu kuvati - špinovati par minuta. Dodati margarin pa skloniti sa vatre, mešati dok se ne otopi. Dodati mleko u prahu, vanil šećer, kakao, keks i kokosovo brašno. Mikserom mutiti dok se sve ne sjedini. Ostaviti da se malo prohladi, desetak minuta. Dok je fil topao filovati listove baton oblandi.

### Savet

Brzo, jednostavno i ukusno!