arobne rafaelo kuglice

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **170 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu
- **200 g**kokosa
- **70 g**pecenih lešnika
- **50 g**kokosa

Priprema

U šerpu staviti 1 dl vode da prokuva sa šecerom. Zatim dodati margarin da se otopi. U ciniju posebno pomešamo mleko u prahu sa kokosom. Kada se margarin otopi smesu sklonimo sa ringle i zakuvamo mešavinu kokosa i mleka u prahu.

Mešamo na ugašenoj toploj ringli dok smesa ne postane gusta i kompaktna. Zatim je potrebno da se ohladi oko 20 minuta da bismo mogli da pravimo kuglice. Ne sme biti ni previše ohlaena smesa.

Lešnik i kokos za uvijanje spremimo i od mase pravimo kuglice srednje velicine. U sredinu dodajemo po ceo lešnik pa kada lepo oblikujemo kuglicu onda je uvaljamo u kokos. Spremimo papirne korpice i reamo ih.

Kuglice ce delovati malo masnije kada ih budete pravili, ali posle kokos upije i budu odlicne. Od ove smese dobijem oko 50-60 kuglica zavisi od velicine koju pravite. Prijatno!

Savet

Rafaelo je po meni kola za sva vremena... Zimi ih eše pravim jer me asociraju na sneg i deluju arobno... Kokos i lešnik sve govore...