

## Rafaello trouglici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **50 ml**mleka
- **200 g**mleka u prahu
- **150 g**mlevenog keksa
- **3-4 kašike**kokosa
- **100 g**seckanih pecenih lešnika

#### Glazura:

- **200 g**bele cokolade

### Priprema

Mleko, margarin i šecer staviti na laganu vatru da provri, zatim dodati mleko u prahu i dobro umutiti mikserom. Ostaviti da se smesa prohladi, dodati keks i lešnike pa sve dobro zamesiti, da smesa bude pogodna za oblikovanje. Ukoliko je smesa retka dodati jos keksa ili kokosa. Pripremljenu smesu utisnuti u obložene kalupe za trouglove i ostaviti da se stegne.

Stegnut kolac izvaditi iz kalupa.

Po želji preliti otopljenom belom cokoladom i posuti sa kokosom. Kada se cokolada stegne, seci na trouglove željene debljine.

### **Savet**

Smesa je dovoljna za dva kalupa.