

Petrine roendanske rafaelo kuglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **100 ml**vode
- **250 g**margarina
- **400 g**mleka u prahu
- **250 g**kokosovog brašna

Ostalo:

- **100 g**kokosovog brašna
- za valjanje kuglica
- papirne korpice

Priprema

Pomešati šećer i vodu i staviti na ringlu. Pustiti da na umerenoj temperaturi vri 2 minuta. Skloniti sa ringle, dodati margarin i mešati da se otopi. Usuti mleko u prahu i izmiksati. Umešati i kokosovo brašno.

Staviti na kratko u frižider, da se dobro ohladi pa izvaditi i praviti kuglice željene velicine. Uvaljati ih u kokosovo brašno i odložiti na tacnu pa u frižider da se stegnu.

Uživajte u ukusu!

Savet

U svaku kuglicu može da se stavi orah, lešnik ili badem. Ja sam od ove kolicine napravila oko 80 kuglica.