

Novogodišnje Rafaelo kuglice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **80 ml**vode
- **200 g**margarina
- **350 g**mleka u prahu
- **200 g**kokosovog brašna
- **1 kesica**burbon vanile

Dekoracija:

- **100 g**kokosa
- **100 g**pecenih lešnika
- **dekorativne**corpice

Priprema

Staviti šećer i vodu da prokuva. Ostaviti da vri oko 2-3 minuta. Skloniti sa ringle i dodati margarin i mešati da se otopi.

Sipati mleko u prahu, kokos i burbon vanilu. Umutiti mikserom da se masa sjedini.

Od ohladjene mase praviti kuglice. Svakoj kuglici napraviti udubljenje u sredini i staviti peceni lešnik. Oblikovati, uvaljati u kokos.

Kuglice staviti u dekorativne korpice. Prijatno!

Savet

Ukusne i fine kuglice! Burbon vanila daje odliian šmek kuglicama! Ja sam pravila pola mere i velike kuglice :)