

Rafaelo kuglice (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl vode
- 350 g šećera
- 400 g mleka u prahu
- 250 g margarina
- 400 g kokosa
- 100 g lešnika (može i seckanih oraha)
- oko 50 g kokosa (za dekoraciju)
- 30-tak korpica za kuglice

Priprema

Kratko propržiti lešnike i ogulite ih.

U 2 dl vode staviti šećer i kad provri, dodati iseckan margarin (tako je lakše, jer se brzo istopi). Skloniti sa vatre i polako mešajući dodati mleko u prahu (pazite da se ne stvore grudvice). Zatim, dodajte kokos i promešati. Videćete da se polako steže smesa.

Možete slobodno dodati i više kokosa, ako vam se čini da je suviše mekano za formiranje kuglica. Ostaviti smesu da se ohladi. (Može i u frižideru jedno 3 sata, ja sam ostavila i da stoji preko noci).

Kada se ohladilo, kašičicom vaditi i formirati kuglice. Unutar kuglica staviti lešnik.

Uvaljati u preostali kokos i ostaviti da se stegne. Prijatno!