

Crno-bele Rafaelo kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 0,5 l mleka
- 15 kašika šecera
- 10 kašika gustina
- 2 vanilin šecera
- 200 g margarina
- kokosovo brašno (po potrebi)
- cokolada u prahu (po potrebi)

Priprema

Mleko, šecer i vanilin šecer, staviti da prokuva, pa dodati u to gustin, otopljen u malo mleka i sve skuvati kao puding.

Ohladiti, dodati margarin i izmiksati. Dodavati kokos po potrebi.

Smesu podeliti na dva dela i u polovinu dodati cokolade u prahu po želji.

Oblikovati bele i crne kuglice i ostaviti ih da se ohlade.

Ukrašavati ih po želji.