

Rafaelo kuglice (24)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60 ml mleka**
- **200 g šećera**
- **140 g maslaca**
- **100 g kokosovog brašna**
- **200 g mleka u prahu**

Ostalo:

- kokosovo brašno za valjanje kuglica
- peceni lešnik

Priprema

Šećer staviti u dublju posudu, preliti ga mlekom i staviti na vatru sa provri. Povremeno promešati, da se šećer otopi. Ubaciti maslac iseckan na kockice i mešati da se i maslac otopi. Zatim, posudu skloniti sa ringle.

Dodavati postepeno mleko u prahu i mešati žicom za mucenje da ne ostane ni jedna grudvica od mleka. Na kraju ubaciti kokosovo brašno i kašikom sve dobro sjediniti.

Ostaviti na sobnoj temperaturi da se prohladi, pa posudu staviti u frižider da se smesa malo stegne, da bi moglo da se prave kuglice. Malom kašicicom zahvatati pripremljenu smesu, staviti je na dlan leve ruke, utisnuti jedan peceni lešnik i rukama formirati kuglicu. Vrlo se lako prave, jer je smesa idealna za rad. Svaku kuglicu uvaljati u kokosovo brašno i reati ih na odgovarajuću tacnu.

Napravljene kuglice staviti u frižider na dva sata, da se stegnu. Zatim ih poreati u odgovarajuću posudu sa poklopcem i držati ih na sobnoj temperaturi, jer su meni ukusniji tako, nego kada se cuvaju u frižideru (ne brinite, necete dugo da ih cuvate...).

Savet