

Rafaello kuglice (25)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60 ml** vode
- **200 g** šećera
- **100 g** margarina
- **200 g** mleka u prahu
- **130 g** kokosovog brašna

Za valjanje kuglica:

- **50 g** kokosovog brašna

Priprema

U šerpu usuti šećer i vodu. Uz povremeno mešanje, zagrevati do ključanja. Zatim kuvati još 2 minuta. Skloniti sa ringle. Dodati margarin, secen na manje komade, i mešati da se otopi i sjedini. Postepeno dodavati mleko u prahu i neprestano mešati. Umešati i kokosovo brašno i ostaviti da se smesa ohladi.

Praviti kuglice i uvaljati ih u kokosovo brašno. Staviti u frižider. Uživajte u ukusu!

Savet

Koristila sam zamenu za mleko u prahu. Ako mleko u prahu nee lepo da se umuti varjaom, možete upotrebiti mikser. Od ove koliine napravila sam 50 manjih kuglica.