

Posne rafaelo kuglice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Masa za kuglice:

- **300** g barenenog belog krompira
- **2** kesice vanil šecera
- **150** gmargarina
- **100** g krista šecera
- **400-500** g kokosa
- **50** glešnika ili badema

Priprema

Oljuštiti krompir oko tri krompira i dobro ih skvati. Kada se skuva odmah ocediti vodu, dodati kašiku ulja i umutiti mikserom, dobro, da postane testo. U to dodati vanil šefer i kristal šefer i umucen margarin i još malo mutiti mikserom dok se smesa ne sjedini. Zatim dodati kokosovo brašno potrebno je oko 400 g ali probati prilikom dodavanja. Praviti loprice u sredinu staviti peceni lešnik ili badem i valjati u kokos.

Savet

Najlepse su kada se naprave 2 dana ranije.