Snežne kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**mleka
- **2 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **200 g**šecera
- **300 g**kokosovog brašna
- **250 g**margarina

Priprema

Razmutiti prašak za puding u malo hladnog mleka, a ostatak pomešati sa šecerom i staviti da se kuva. U provrelo mleko ubaciti razmucen prašak za puding u mleku i mešati da ne zagori. Kada se fino zgusne, skloniti sa vatre i u vruce umešati margarin i mešati dok se ne rastopi. Trebalo bi ovu smesu ostaviti najkrace 4 sata, najduže da prenoci, da odmori pa umešati kokos i praviti kuglice. Ja sam kokos stavila odmah u vruce i odmah radila kuglice i valjala u kokos.

Savet

Ako niste u mogunosti da naete kokosovo brašno, možete ga zameniti obinim kokosom iz kesice, samo ga prethodno sameljite u mlinu za kafu. Bar ja tako radim...