

Rafaello kuglice (16)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**vode
- **400 g**šecera
- **250 g**margarina za kolace
- **400 g**mleka u prahu
- **300 g**kokosa

Ostalo:

- kokos za valjanje kuglica
- **po želji**lešnik, badem...

Priprema

Ušpinujte vodu i šecer. Dodajte margarin i mešajte dok se ne otopi. Kada se margarin otopio, sklonite sa vatre, zatim dodajte mleko u prahu i dobro sjedinite. Dodajte 200 g kokosa i ostavite da se prohladi. Kada se masa prohladila dodajte još 100g kokosa i formirajte kuglice. Uvaljajte u kokos.

Uživajte u divnom ukusu!

Savet

U kuglice možete stavljati lešnik, badem, ne slani kikiriki, bombonice... ili bilo šta po Vašoj želji. Ja sam

stavljala lešnik i ne slani kikiriki. Od ove mere sa dobila preko 80 kuglica. Ali to sve zavisi od veliine, kako ih formirate. Takoe, navela sam da je za 10 osoba, ali i to sve zavisi. Meni je otišlo oko 50g kokosa za valjanje...