

Domace Raffaello kuglice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**vode
- **150 g**šecera
- **125 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu
- **150 g**kokosa

Priprema

Staviti vodu i šećer da nižu temperaturu i kuvati dok se šećer u potpunosti ne otopi. Dodati margarin.

Kada se margarin otopio skloniti šerpicu sa ringle, pa postepeno dodavati mleko u plahu i mešati dok se ne sjedine svi sastojci i razbiju grudvice. Smesi dodati i 100 g kokosa, pa sjediniti.

Vrucu smesu pokriti providnom folijom na 2 h, da se potpuno ohladi.

Kašicom vaditi ohlaenu smesu i dlanovima formirati kuglice, pa valjati u preostali kokos.

Kuglice reati na tanjir i staviti u frižider da se stegnu.

Savet

Od ove smese izau 44 kuglice. Prijatno. :)