

Nezni rafaelo

A kakav bi bio rafaelo ako ne neznan, lagan i vazdusast, sa finom teksturom od kokosa i efektno



1 U malo hladnog mleka pomesajte gustin i secer dok ne dobijete glatku smesu (kao za puding).

2

3

4 Ostatak predvidjenog mleka stavite da provri i kad provri umesajte smesu gustina i secera.

5

6

7 U ohladjenu smesu dodajte ubutan margarin sa vanilin secerom i dodajte 200 g kokosa.

8

9

10 Lesnike proprziteu tiganju bez masnoce i ostavite sa strane.

Sastojci:

mleka	1/2 l
secera	15 kasika
gustina	10 kasika
margarina	150 g
kokosa	300 g
burbon vanile	2 kesice
przenog lesnika	150 g

12

13 Formirajte kuglice od kokosa i u sredinu svake stavite po jedan lesnik. Gotove kuglice uvaljajte u kokosovo brasno i slazite u papirne korpice.

Napomena:

U zavisnosti od velicine koju preferirate za kuglice, od ove smese mozete dobiti 50-60 kuglica.