

# Rafaelo

Contributed by Vanja  
Srijeda, 11 Travanj 2007

SASTOJCI2 dl vode  
20 dkg šećera  
20 dkg maslaca  
40 dkg mlijeka u prahu  
20 dkg kokosa  
10 dkg lješnjaka poprženih  
10 dkg kokosa za valjanje

Prokuhati vodu i šećer da se otopi te ohladiti. Posebno stavi maslac, zatim dodavati mlijeko u prahu i ohlađeni sirup. Ovo se sve može raditi mikserom a na kraju se kuhaèom primjesa kokos. Poželjno je smjesu malo ostaviti u frižideru jer je lakše oblikovat kuglice ako je tvrđa. Lješnjaci se poprže i oljušte. Prave se kuglice, u sredinu stavlja lješnjak te uvaljaju u kokos