

# Kokos kuglice



## Potrebni sastojci:

- 2 dl vode
- 200g šećera
- 250 g margarina
- 400g \*obranog mlijeka u prahu (slovenačko mlijeko, Pomurske mljekarne-plava kutija)\*
- 120 g sitnijeg kokosa

## Još potrebno:

- cca 100 g oljustenog i pecenog - ljesnika ili badema
- cca 100 g kokosa za valjanje kuglica



## Izrada:

Šećer istopiti u vodi. Čim se šećer potpuno otopi dodati isjeckan margarin.

Mješati na laganoj vatri i kad se margarin istopi postepeno dodavati mlijeko u prahu, stalno mješajući da se ne stvore grudvice, a zatim dodati i 120 g kokosovih ljuspica.

Smjesu ohladiti otprilike 2 h, za to vrijeme pripremite lješnjake ili bademe. Lješnjake prepžiti u tavi nekih 10-ak min vodeći računa da ne izgore, a zatim ih oljuštiti tako što ih prebacimo u čistu krpu i protrljamo nekoliko puta.

Oblikovati kuglice, u sredinu stavljati polovinulješnjaka ili badema i uvaljati u kokos.

\*Napomena: pravim ih sa mlijekom u prahu koje mora biti kvalitetno da bi kuglice bile uspješne. Najbolje rezultate sam postigla sa navedenim mlijekom i navedenim količinama sastojaka. Sve količine sastojaka su isključivo prilagodjene za ovo mlijeko u prahu - (slovenačko obrano mlijeko u prahu). Za druge vrste mlijeka bi vjerovatno trebali drugačiji omjeri.

Prijatno!