

Kokos hurmašice



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** putera (ili margarina)
- **1** jaje
- **1** žumance
- **100 g** šecera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **50 g** kokosovog brašna
- **400 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo

Sirup:

- **600 ml** vode
- **600 g** šecera
- **1** vanilin šecer

Priprema

Umutiti puter, jaje, žumance i šecer, pa dodati kiselu pavlaku, kokosovo brašno i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti, pa tijesto ostaviti u frižider na nekih pola sata. Skuhati sirup (staviti šecer, vanilin šecer i vodu da kuha, pa kad prokuha smanjiti temperaturu, pa na laganoj vatri kuhati nekih 10 minuta). Gotov sirup maknuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Od tijesta oblikovati kuglice željene velicine, pa od svake kuglice oblikovati hurmašice, koje redamo u pleh.

Kada se sastojci utroše, staviti hurmašice u zagrijanu pecnicu na 200°C i peći oko 25 minuta. Gotove hurmašice, tople, preliti hladnim sirupom.

Ostaviti da se ohlade i upiju sirup, pa poslužiti.

Savet