

Kokos korpice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** jaje
- **120 g** mleka
- **2 kašičice** soka od limuna
- **100 g** kokosovog brašna
- **450 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **2** belanceta
- **5 kašika** mlevenog oraha
- **1 kesica** vanilin šećera (za valjanje korpica)
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Margarin malo otopimo, na ringli, pa ostavimo da se prohladi. Kada je već ohlađen, umutimo u odgovarajuću posudu mutilicom u koju ćemo mesiti testo.

Kada smo umutili margarin dodamo šećer i dalje mutimo, zatim dodamo mleko, limunov sok i kokosovo brašno. U brašno umešamo prašak za pecivo.

Kada se smesa ujednacila dodajemo postepeno brašno uz dalje mucenje, dok god može mutilica, pa onda moramo rukom da sjedinimo testo. Testo treba da bude gusto, kako bi se mogle oblikovati kuglice.

Umutimo belanca sa mlevenim orahom i odložimo.

Kada smo sa filom završili onda uzmemo pleh u koji ćemo stavljati korpice. Rernu uključimo na 200 stepeni. Kašicom vadimo testo i dlanovima oblikujemo kuglicu, koju stavimo u kopicu i malo napravimo udubljenje za fil. koji ćemo stavljati kašicom. Tako napunimo sve metalne korpice (20 komada). Stavimo u rernu da se peku, oko 15-20 minuta. Treba da dobiju lepu žuckastu boju. Naravno sve zavisi od rerne, vi pratite da dobiju lepu boju.

Kada se korpice ispeku ohladimo pa uvaljamo u prah šećer, kojem smo dodali valinin šećer. Uživajte i prijatno.

Savet

Ja sam imala 20 metalnih korpica i ispalo mi je 3 ture, vi možete praviti i druge oblike prema vašoj želji, Ja sam jednu turu napravila potkovice i isto su bile veoma ukusne i bez fila. Sve je star ukusa, Kalupe/korpice ne treba podmazivati.