

# **Kokos korpice**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **250** gmargarina
- **100** gšecera
- **1**jaje
- **120** gmleka
- **2** kašicicesoka od limuna
- **100** gkokosovog brašna
- **450** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

### **Za fil:**

- **2**belanceta
- **5** kašikamlevenog oraha
- **1** kesicavanilin šecera (za valjanje korpica)
- **po potrebi**šecer u prahu

## **Priprema**

Margarin malo otopimo, na ringli, pa ostavimo da se prohladi. Kada je vec ohlaen, umutimo u odgovarajucu posudu mtilicom u koju cemo mesiti testo.

Kada smo umutili margarin dodamo šefer 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 moglo oblikovati kuglice.

Umutimo belanca sa mlevenim orahom i odložimo.

Kada smo sa filom završili onda uzmemo pleh u koji cemo stavljati korpice. Rernu ukljucimo na 200 stepeni. Kašicicom vadimo testo i dlanovima oblikujemo kuglicu, koju stavimo u korpicu i malo napravimo udubljenje za fil. koji cemo stavljati kašicicom. 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 šefer, kojem smo dodali valinin šefer. Uživajte i prijatno.

### **Savet**

Ja sam imala 20 metalnih korpica i ispalio 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.