

## Kókuszhabos csiga



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za tijesto:

- **150 ml** mlijeka
- **1 kašika** šecera
- **1 prstohvata** soli
- **1 kašičica** instant kvasca
- **50 ml** ulja
- **1** žumance
- **260 g** brašna

#### Za nadjev:

- **2** bjelanceta
- **100 g** šecera
- **100 g** kokosovog brašna

#### i još:

- **1** parceputera
- **1** žumance (za premaz, može i bez)

### Priprema

Sjediniti brašno, so, šecer i instant kvasac. Dodati umuceno žumance, ulje i mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 1 h. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto razvaljati na pravougaoni oblik. Umutiti

bjelanca i šećer, pa dodati kokosovo brašno. Premazati preko razvaljnog tijesta. Ivice premazati otopljenim puterom.

Zarolati, pa rezati na parcad, debljine oko 2 cm. Redati u pleh, obložen papirom za pečenje. Svako parce lagano pritisnuti rukom. Ostaviti oko 20 minuta.

Pecnicu zagrijati na 180 C. Premazati umućenim žumancetom (ja nisam), pa peći nekih 15-18 minuta.

Pecene kratko prohladiti, posuti prah šećerom, pa poslužiti.

### **Savet**

Poslužiti uz kafu ili aj!