

Kokos kuglice (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kokosa
- **100 g** brašna
- **150 g** šecera
- **2** velika jajeta
- **50 g** maslaca
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** kesica vanilin šecera
- **1/2** limuna - naređnana korica

Priprema

U zdelu staviti jaja sa šecerom i vanilin šecerom, malo izmiksati, dodati istopljeni maslac, kokos, koru naribanu od limuna i brašno sa praškom za pecivo. Umesiti testo. Ja tu odradim rukama, umotati u foliju i ostaviti sat vremena u frižideru. Na tepsiju staviti pek papir, praviti kuglice velicine oraha. Rernu ugrejati na 150 C i peci oko 15 minuta uz ventilator ili malo duže bez njega na 170, ali pazite da ih ne prepecete. Uživajte uz kaficu i kokos kuglicama.

Savet