

Košnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **400 g**kokosa
- 2belanca

Fil:

- **1**jaje
- 2žumanca
- **100 g**šecera u prahu
- **1** kašikaoštrog brašna
- **3** kašike mleka
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati kokos i umucena 2 belanca. Masu dobro izmešati i ostaviti da stane 30 minuta u frižideru. Fil: Umutiti 1 jaje, 2 žumanca sa šecerom u prahu, 1 kašikom oštrog brašna, 3 kašike mleka, sve kuvati na pari pa dodati 100 g cokolade da se istopi. Kad se fil ohladi dodati 250 g umucena margarina. Izvaditi kokosovo testo iz frižidera, oblikovati kuglice velicine oraha, uvaljati u šefer u prahu i utisnuti u kalupic za košnice. Sredina košnice treba da je šuplja gde stavljamo fil. Lagano istresti košnicu. Od ove mase izadje oko 50 košnica.

Savet