

Tropska srca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2žumanca
- **100** gšecera
- **1** prstohvatsoli
- **250** gmargarina
- **2** kašikeruma
- **65** gkokosa
- **100** gkandiranog ananasa
- **450** gbrašna
- **1** prašak za pecivo

Priprema

Ananas iseckati, žumanca, šefer, so, margarin umutiti umešati rum, kokos, ananas, polovinu brašna, prašak za pecivo zatim dodati preostalo brašno i dobro izmešati-umesiti. Rastanjiti testo i modlom u obliku srca vaditi kolacice poredati u nauljen pleh i peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Savet