Kokosovo gnezdo



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za gnezda:

- **150 g**margarina
- **250 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 dl**vode
- **250 g**mlevenog keksa
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**kokosovog brašna
- **1 šaka**seckanih oraha

Još je potrebno:

- **100 g**kokosovog brašna (u koje se uvaljaju kuglice)
- **100 g**cipiripi krema (za punjenje)

Priprema

Prokuvati margarin, šecer, cokoladu i vodu. Kada se šecer, cokolada i margarin istope, pustiti malo da kuva pa skinuti sa vatre. Dodati mleveni keks, mlevene orahe, kokosovo brašno i seckane orahe. Dobro izmešati da se sve sjedini.

Kada se smesa ohladi, praviti kuglice i svaku uvaljati u kokosovo brašno. Kuglice redjati u papirne korpice ili na tacnu. Svakoj na sredini napraviti udubljenje. Špricom za tortu ili kašicicom puniti gnezda kremom.

Savet