

## *Kokos gnezda*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**šecera
- **200 ml**vode
- **125 g**maslaca ili margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**mlevenog keksa (plazme)
- **100 g**kokos brašna

#### **I još:**

- kokos za valjanje kuglica
- cokolada
- jagode
- eurokrem

### **Priprema**

Kuvati šećer i vodu. Kada provri, skloniti sa ringle, dodati maslac ili margarin i cokoladu. Mešati da se otopi, pa dodati keks i kokos.

Kada se prohladi, praviti kuglice, uvaljati ih u kokos i prstom napraviti udubljenje.

Staviti u frižider da se ohlade i stegnu, pa u udubljenja staviti fil. Ja sam punila eurokremom, topljenom cokoladom i topljenom cokoladom i jagodom.

Prijatno!

**Savet**