

Puslice sa kokosom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**belanca
- **5** kašikašecera u prahu
- **1** kašicicasirceta
- **1/2** kesicekremfixa
- **50** gseckanog suvog groža
- **50** gkokosa

Priprema

Umutiti belanca sa prah šecerom i sircetom, dodati kremfix i mutiti dok masa ne postane cvrsta toliko da se vidi trag muntilica. U smesu lagano varjacom umešati kokos i seckano suvo grože.

Rernu zagrejati na 150 stepeni. Pleh obložiti papirom za pecenje, pa špricem za torte istiskivati puslice. Peci ih 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 100 stepeni i peci ih još 30 minuta. Iskljuciti rernu i ostaviti ih u rerni desetak minuta, a zatim poslužiti.

Savet