

## Kokos ružice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Za testo:

- 250 gputera
- 450 gbrašna
- 1/2 kockekvasca
- 1 dlmleka
- 70 gšecera u prahu
- 2 jajeta

### Za fil:

- 100 gkokosovog brašna
- 1 limun
- 100 grendane **Menaž cokolade**
- 4 kašikešecera u prahu
- 30 mlruma

## Priprema

Mikserom penasto umutite puter i šećer u prahu, dodajte žumanca i kvasac sa mlekom. Sve dobro izmešajte, dodajte brašno pa rukom umesite testo i podelite ga na 2 dela.

Od pripremljenog testa razvite koru (treba da dobijete dve kore, dva rolata).

Za fil mikserom umutite belanca sa 4 kašike šećera u prahu, dodajte sok i rendanu koru od jednog limuna,

kokosovo brašno, kakao i rum. Sve sjedinite. Nanesite fil preko kore i uvijte u rolat.

Secite na oko 1 cm širine pa reajte u pleh obložen papirom za pečenje. Isto ponovite i sa drugim testom.

Pecite 10 minuta na 200 stepeni. Gotove ružice pospite šećerom u prahuc.

### **Savet**