Vocno - cokoladne zvezdice



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **1/2 šolje**šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**kefira
- **1 kašika**tecne vanile
- **100 g**malina i višnji
- **1 šolja**brašna
- **1 kašicica**belog kukuruznog brašna
- **1/2 šolje**kokosa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**cokolade

Priprema

U dublju posudu izlomite jaja, dodajte ulje, vanilu i šecer i žicom dobro umutite da masa bude gusta i glatka.

Dodajte kefir i sve sjedinite.

Sada dodajte suve sastojke i dobro promešajte da se dobije glatka smesa i na kraju umešajte seckanu cokoladu.

Ocišceno voce pospite kašikom kukuruznog belog brašna i promešajte.

Uzeti modle silikonske u obliku zvezdica i u svaku modlu staviti po kašicicu voca i pospite smesom sa cokoladom.

Složite napunjene modle u veliki pleh i stavite da se pece na 180C stepeni.

Kada porumene izvadite ih iz rerne i dok su još tople pospite sa malo kokosa i poslužite.

Prijatno!

Savet