

Kokos kopite (potkovice)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **2** žumanceta
- **200 g** šećera
- **250 g** kokosa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **120 ml** mleka
- **500 g** brašna

Za dekoraciju:

- **100 g** Menaž čokolade
- **6** kašika ulja

Priprema

Margarin izgnjeciti viljuškom pa mu dodati žumanca. Rukom mesiti pa dodati sve ostale sastojke. Umesiti gipko testo. Ne hvata se za ruku i vrlo je savitljivo i lako za oblikovanje. Od testa kidati male loptice velicine oraha i valjati je između dlanova da se napravi duži valjak. Saviti ga u obliku kopite ili potkovice.

Poreati u pleh sa malim razmakom i peci na 180 C 10-tak minuta u zavisnosti od rerne.

okoladu otopiti sa uljem i svaku kopitu umociti u rastopljenu cokoladu po 1 cm sa obe strane kopite.

Poreati na plato za kolace i pustiti da se stegne cokolada.

Uživati u prelepom ukusu.

Prijatno.

Savet