Kokos vanilice sa pudingom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**masti
- **200 g**šecera
- **2**vanil šecera
- **100 g**kokosa
- **1**puding od vanile
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **100 ml**jogurta
- **450 g**brašna

Za fil:

- **1**pudinga od kokos
- **3 kašike**šecera
- **400 ml**mleka

Za posipanje:

- **100 g**šecera u prahu
- **1**vanil šecer

Priprema

U dublju posudu staviti jaja pa šecer i vanil šecer i umutiti. Dodati omekšalu mast, jaja, jogurt i sve umutiti mikserom. Dodati kokos i puding od vanile i umutiti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, polovinu dodati masi pa umutiti. Odložiti mikser, dodavati ostatak brašna i zamesiti mekano nelepljivo testo.

Testo zamotati u foliju i ostaviti u frižider na pola sata do sat vremena. Za to vreme skuvati puding od kokosa i ostaviti da se ohladi.

Testo razvijati na pobrašnjenoj površini debljine malog prsta, 4mm debljine otprilike. Vaditi modlicom za vanilice i reati u pleh obložen pek papirom. Peci vanilice na 200 stepeni oko 12-15 minuta ovisno od rerne, ne smeju da požute, kad vidite da blago rumene vadite iz rerne, treba vise da ostanu bele.

Ohlaene vanilice spajati po 2 sa filom od kokosa i uvaljati u prah šecer i vanil šecer. Ostaviti na hladno 2 sata, nakon toga možete jesti :) Svaki dan sve što više stoje one su lepše i lepše:)

Savet