

Kokos keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 1 jaje
- 150 g šecera
- 100 ml ulja
- 150 g brašna
- 150 g graženog brašna
- 1 kašika vanila ekstrakt
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g kokosa
- 3 kašike mleka
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti jaje i žumanca sa šecerom, dodati vanilu, mleko i ulje da se masa izjednači. Zatim dodati brašno, kokos i pecivo i rukom umesiti glatko testo. Podeliti testo na 4 dela. Na radnoj površini lagano valjati tijesto dok se ne dobije valjak debljine prsta. Seci štapice velicine 5-6 cm. Reati na papirom obložen pleh.

Peci na 175 C 15 minuta da keksici blago porumene.

okoladu otopiti na pari sa kašikom ulja. Polovinu keksa umociti u cokoladu i stavljati na rešetku da se cokolada stegne. Prijatno!

Savet