

# **Puslica sa kokosom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 gkokosovog brašna**
- **4belanceta**
- **200 gšecera**
- **1 pesohvatcimeta**
- **1vanilin šecer**
- **50 gcokolade**
- **20 gmaslaca**
- **1 kašikaulja**

## **Priprema**

U tiganju bez masnoce propržite kokos dok ne dobije zlatnožutu boju.

Prespite ga na tanjur i ostavite da se ohladi. Zagrejati rernu, a pleh obložite pek-papirom. Belanca umutite mikserom najvecom brzinom. Postepeno dodajte šecer, cimet i vanilu ne prekidajući mucenje. Na kraju ubaciti kokosovo brašno i umešati ga lagano.

Kašicicom stavljati kupice smese u pleh i pecite oko 20 minuta na 150 stepeni. Puslice po želji možete dekorisati cokoladom.

## **Savet**