

Polumeseci od kokosa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** kokosovog brašna
- **125 g** margarina
- **4 kašike** prah šećera
- **1/2** limuna - sok
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** prah šećera
- **1** vanilin šećer

Priprema

Penasto umutite margarin sa prah šećerom, dodajte limunov sok, kokosovo brašno i na kraju brašna koliko je potrebno da se ne lepi za ruke. Umesite testo da bude elastično, ni meko, ni tvrdo. Oblikujte ga u loptu i ostavite da stoji u frižideru najmanje sat vremena.

Nakon toga uzimajte po malo testa, razvaljajte ga u obliku tanjeg valjka i presavijte u obliku polumeseca, reajte ih u pleh podmazan uljem i pecite na umerenoj vatri oko 15 minuta. Pecene keksice uvaljajte u prah šećer zamirisani vanilom.

Savet