

Kókuszhabos csiga



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **150 ml mlijeka**
- **1 kašika šecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašica instant kvasca**
- **50 ml ulja**
- **1 žumance**
- **260 g brašna**

Za nadjev:

- **2bjelanceta**
- **100 g šecera**
- **100 g kokosovog brašna**

i još:

- **1 parceputera**
- **1 žumance (za premaz, može i bez)**

Priprema

Sjediniti brašno, so, šefer i instant kvasac. Dodati umuceno žumance, ulje i mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 1 h. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto razvaljati na pravougaoni oblik. Umutiti

bjelanca i šefer, pa dodati kokosovo brašno. Premazati preko razvaljnog tijesta. Ivice premazati otopljenim puterom.

Zarolati, pa rezati na parcad, debljine oko 2 cm. Redati u pleh, obložen papirom za pecenje. Svako parce lagano pritisnuti rukom. Ostaviti oko 20 minuta.

Pecnicu zagrijati na 180 C. Premazati umucenim žumancetom (ja nisam), pa peci nekih 15-18 minuta.

Pecene kratko prohladiti, posuti prah šeferom, pa poslužiti.

Savet

Poslužiti uz kafu ili aj!