

Šarene kokice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za kokice:

- 1 šoljašecera
- 1 šoljameda
- 1 kašicajabukovog sirceta
- 3 kašikemaslaca ili margarina
- 1 kašiciae ekstrakta od vanilije
- 8 šoljapripremljenih kokica

I još:

- boje za kolace

Priprema

U šerpu stavite šećer, med (ili šećerni ili kukuruzni sirup), boju za hranu po izboru i sirce, (smesu možete podeliti u nekoliko šerpica sa razlicitim bojama, ako želite šarene kokice). Stavite na šporet na višu temperaturu i zagrevajte i mešajte dok se šećer na istopi. Smanjite vatru. Dalje kuvajte bez mešanja, dok kašica sirupa ne postane polu-cvrsta loptica kada je spustite u hladnu vodu. Skinite sa šporeta, dodajte maslac i vanilu i dobro izmešajte. Kokice pripremite i stavite u veliku posudu, pa ovu smesu prelijte preko njih. Brzo mešajte dok sve kokice ne budu u potpunosti prekrivene smesom. Ruke malo premažite maslacem ili margarinom, pa od dobijene smese pravite loptice željene velicine. Reajte na tepsiju obloženu pek papirom ili aluminijumskom folijom. Ostavite da se malo ohlade. Uživajte u kolicama.:)

Savet