Kokos-cupavci



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g kokosovog brašna
- 200 g perfeta
- 2 kašike limunovog soka
- 4 belanca
- 250 g šecera u prahu

Priprema

Dobro umutiti kokos, limunov sok i komadice perfeta. Napravite cvrst sneg od belanac i dodajte šecer u prahu, pa onda masi dodavati kašiku po kašiku smese sa marcipanom i kokosom. Obložite tepsiju papirom i od dobijene mase kašikom vaditi puslice pa ih reajte na papir. Pecite u umereno zagrejanoj pecnici 25-30 minuta.