

Kokos keksici



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 vanilin šecera
- 2 praška za pecivo
- 400 g kristal šecera
- 400 g margarina
- 20 kašika mleka
- 100 g kokosovog brašna
- 1,400 g brašna
- prah šecer (za posipanje)

Priprema

Priprema: Umutiti 4 jajeta sa 2 vanilin šecera, 2 praška za pecivo, 400 g kristal šecera, zatim dodati 400 g otopljenog margarina i 20 kašika mleka.

Mutiti da ne bude grudvica, zatim dodati 100 g kokosovog brašna i lagano u to umešati 1,400 g brašna. Napraviti glatku loptu i ostaviti je 2 sata u frižider. Posle 2 sata testo razviti i vaditi modlom željene oblike.

Vruće kokos kekse, posuti prah šecerom i složiti u kutiju. Ovi keksi su odlični, što duže stoje, sve su bolji i bolji. Prijatno!