

## **Domaci banini**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 šolja od jogurta brašna
- 2 šolje ulja
- 2 šolje šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 jajeta
- 50 g kokosovog brašna
- pekmez (ili cokolada)

### **Priprema**

Sve sastojke sjediniti i dodijeno testo podeliti na 18 kuglica. Svaku kuglicu rastanjiti, a u sredinu utisnuti palacem, da bi mogao da se stavi pekmez.

Peci ih na papiru za pecenje na 220 C oko 40 minuta.

Gotovi su kad blago porumene i mogu da se odvoje od papira.