

Padobranci sa kokosom



Sastojci

Padobranci:

- 3 belanaca
- 270 g šecera
- 2 kašike limunovog soka
- 300 g kokosovog brašna

Fil:

- 3 žumanaca
- 3 vanilin šecera
- 125 g šecera u prahu
- 50 g margarina

Priprema

Padobranci: U dobro ulupan sneg od belanaca, dodati šecer, a zatim kokos i sok od limuna.

Oblikovati rukom male kupe i sušiti u plehu 60 minuta na 100 stepeni, ali paziti da ne porumene.

Fil: Skuvati na pari žumanca i šecer, zatim dodati vanilin šecer i kada se ohladi dodati umucen margarin.

Ohladjene kupe spajati filom dve po dve.