

Hurmašice sa kokosom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g putera
- 1 kg šecera
- narendana korica jednog limuna
- 1 prašak za pecivo
- 1 jaje
- 1 vanilin šecer
- 200 g kokosovog brašna

Priprema

Umutiti puter sa 1 šoljicom šecera za crnu kafu, zatim dodati jedno jaje i sve dobro umutiti, zatim dodamo koricu sruganog limuna, kokosovo brašno, prašak za pecivo i brašno po potrebi, da ne bude testo tvrdo, nego mekano da se mogu praviti hurmašice.

Iz ovog materijala izađe 50 hurmašica. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peći hurmašice 15 minuta.

Preliv: 10 šoljica šecera za crnu kafu sipati u šerpu i u to nasuti 8 šoljica vode, dodati jedan režanj limuna i 1 kesicu vanilin šecera i staviti da kuva 5 minuta.

Jedno mora biti mlako, a drugo toplo, zaliti hurmašice i ostaviti da se ohlade.