

oko moko polumeseći



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina ili maslaca
- **150 g** šećera
- **2** vanilin šećera
- **2** jajeta
- **200 g** kokosa
- **400 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- malo rendane kore limuna
- **100 g** grastopljene čokolade

Priprema

U dublji sud izmiksirati margarin sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodavati jedno po jedno jaje, brašno pomešano sa kokosom, praškom za pecivo i limunovom korom.

Smesu dobro ujednaciti, izruciti na ravnu površinu, oklagijom rastanjiti velicine oko 2 cm i čašom ili modlom vaditi polumesece.

Pleh za pečenje obložiti papirom pa na njega reati polumesece.

Peci keks na 180 C oko 15 minuta, izvaditi iz pećnice i ostaviti ih u plehu da se ohlade.

okoladu zagrejati sa malo margarina.

Kada se polumeseci prohlade svaki pojedinačno umociti sa jedne strane u rastopljenu cokoladu i reati u tanjir.

Polumesece staviti na hladno kako bi se cokolada stegnula, a onda ih služiti uz čaj ili kafu.

Savet