# *oko moko polumeseci*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **200 g**margarina ili maslaca
- **150 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **2**jajeta
- **200 g**kokosa
- **400 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- malo rendane kore limina
- **100 g**rastopljene cokolade

## Priprema

U dublji sud izmiksirati margarin sa šecerom i vanilin šecerom, 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 cašom ili modlom vaditi polumesece.

Pleh za pecenje obložiti papirom pa na njega reati polumesece.

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

okoladu zagrejati sa malo margarina.

Kada se polumeseci prohlade svaki pojedinacno 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 caj ili kafu.

## Savet