

## Vocne posne kosnice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g**šecera kristala
- **6 kašik**vode obicne
- **250 g**margarina
- 2jabuke
- **50 g**suvih kajsija
- **100 g**mlevenih oraha
- **oko 200 g**mlevenog keksa
- **70 g**suvog groža
- **2-3 kašic**eruma
- **oko 100 g**kokosovog brašna

### Priprema

Suvo grože preliti rumom i ostaviti da odstoji.

Jabuke ocistiti i narendati na krupnu stranu rendeta.

Šecer i vodu staviti da se istopi na laganoj temperaturi, dodati narendane jabuke i dinstati, da omeksaju, oko 15 minuta, stalno mešajuci.

Skinuti sa plotne i usitniti štapnim mikserom, pa vratiti na plotnu.

Dodati margarin i mešati dok se ne istopi.

Dodati sitno seckane suve kajsije, suvo grože sa rumom, mlevene orahe i mleveni keks, da masa bude gusta.

U posebnu cinijicu nasuti kokosovo brašno, pa modlu za košnice posuti kokosom.

Puniti modlu prohladjenom masom i formiranu košnicu pažljivo istresti na tacnu.

Po želji, košnice se mogu ukrasiti glazurom od cokolade.

### **Savet**