

Kuglice od kokosovog brašna



Sastojci

Potrebno je:

- 10 belanaca
- 1/2 kg šecera
- 250 g kokosovog brašna
- 100 g oštrog brašna

Priprema

U šerpu staviti 10 svežih belanaca, 1/2 kg šecera i 250 g kokosovog brašna. Sve dobro izmešati u šerpi velicine 3 litra. Staviti na vatru, pa masu mešati dok se ne zgusne i dok se pri mešanju ne vidi dno šerpe. Skinuti sa štednjaka i dodati 100 g oštrog brašna. Dobro izmešati i ostaviti da se ohladi. Ohlaženu masu režati u obliku pogacica. Režati ih u pleh, da imaju oblik polukugle. Staviti u rernu da se peku pa, cim malo porumene, odmah vaditi.