

Košnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **400 g** kokosa
- **2** belanca

Fil:

- **1** jaje
- **2** žumanca
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kašika** oštrog brašna
- **3 kašike** mleka
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati kokos i umucena 2 belanca. Masu dobro izmešati i ostaviti da stane 30 minuta u frižideru. Fil: Umutiti 1 jaje, 2 žumanca sa šećerom u prahu, 1 kašikom oštrog brašna, 3 kašike mleka, sve kuvati na pari pa dodati 100 g čokolade da se istopi. Kad se fil ohladi dodati 250 g umucena margarina. Izvaditi kokosovo testo iz frižidera, oblikovati kuglice velicine oraha, uvaljati u šećer u prahu i utisnuti u kalupic za košnice. Sredina košnice treba da je šuplja gde stavljamo fil. Lagano istresti košnicu. Od ove mase izadje oko 50 košnica.

Savet