Košnice sa kokosom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **150 g**šecera
- **250 g**margarina
- **400 g**kokosa
- **2**belanca

Fil:

- **1**jaje
- **2**žumanceta
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kašika**brašna
- **3 kašike**mleka
- **100 g**crne cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina

Za zatvaranje košnica:

- **1 list**oblande

Priprema

Pomešati sve sastojke za testo i umestiti. Praviti kuglice i svaku stavljati u modlu za košnice. Od sastojaka za fil skuvati fil na pari i svaku košnicu puniti. Od dole zatvarati oblandom prethodno isecenom u krugove koji

odgovaraju modli za košnice.

Savet