

## **Tropska srca**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** žumanca
- **100** g šećera
- **1** prstohvatsoli
- **250** g margarina
- **2** kašikeruma
- **65** g kokosa
- **100** g kandiranog ananasa
- **450** g brašna
- **1** prašak za pecivo

## **Priprema**

Ananas iseckati, žumanca, šećer, so, margarin umutiti umešati rum, kokos, ananas, polovinu brašna, prašak za pecivo zatim dodati preostalo brašno i dobro izmešati-umesiti. Rastanjiti testo i modlom u obliku srca vaditi kolacice poredati u nauljen pleh i peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

## **Savet**