

Kokosovo gnezdo



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za gnezda:

- **150 g** margarina
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 dl** vode
- **250 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** kokosovog brašna
- **1** šakaseckanih oraha

Još je potrebno:

- **100 g** kokosovog brašna (u koje se uvaljaju kuglice)
- **100 g** čipiripi krema (za punjenje)

Priprema

Prokuvati margarin, šecer, čokoladu i vodu. Kada se šecer, čokolada i margarin istope, pustiti malo da kuva pa skinuti sa vatre. Dodati mleveni keks, mlevene orahe, kokosovo brašno i seckane orahe. Dobro izmešati da se sve sjedini.

Kada se smesa ohladi, praviti kuglice i svaku uvaljati u kokosovo brašno. Kuglice redjati u papirne korpice ili na tacnu. Svakoj na sredini napraviti udubljenje. Špricom za tortu ili kašicom puniti gnezda kremom.

Savet