

## ***Koko keks***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 žumanca
- 200 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 70 g kokosa
- 180 g margarina
- 3 kašike **Moja Kravica Kuhinjica** slatke pavlake
- 6 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

## **Priprema**

U sud staviti žumanca, šecer i vanilin šecer, pa umutiti žicom. Dodati **Moja Kravica Kuhinjica** slatku pavlaku i margarin pa umutiti.

Na kraju dodati kokos, brašno i prašak za pecivo pa umesiti testo.

Ostaviti pola sata u frižideru. Smesu istiskivati kroz špric za tulumbe u obliku cvetica ili gusenica.

Peci 20 minuta da ne potamne mnogo i valjati vruće u prah šecer.

## **Savet**