

## ***Puslice sa kokosom i suvim grož?em***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** belanca
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kašičica** sirceta
- **1/2 kesice** kremfixa
- **50 g** seckanog suvog grož?a
- **50 g** kokosa

### **Priprema**

Umutiti belanca sa prah šećerom i sircetom, dodati kremfix i mutiti dok masa ne postane cvrsta toliko da se vidi trag mutilica. U smesu lagano varjacom umešati kokos i seckano suvo grož?e.

Rernu zagrejati na 150 stepeni. Pleh obložiti papirom za pecenje, pa špricem za torte istiskivati puslice. Peci ih 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 100 stepeni i peci ih još 30 minuta. Isključiti rernu i ostaviti ih u rerni desetak minuta, a zatim poslužiti.

### **Savet**