# *Beli zecici*

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **250 g** margarina
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3**žumanca
- **500 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

**Za krem:**

- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **125 g**margarina

**Za dekoraciju:**

- **50 g**kokosa
- gumene bobone

## Priprema

Umutite penasto margarin sa šecerom i vanilin šecerom, umešajte žumance, malo brašna sa praškom za pecivo i uz dodatak brašna umesite testo. Razvijte testo na brašnom posutoj radnoj površini i modlom u obliku zeca vadite kolacice poreajte u nauljen pleh i pecite na 200 stepeni 15 minuta. U šerpu sipati mleko dodati šecer i

kuvati dok se ne zgusne (oko 80-120 minuta) zatim umešajte margarin u vruc krem. Kremom spojite po dva zeca premažite i gornji deo umocite u kokos od bombone isecite komadic za oci.

## Savet

Umesto ove kreme koja se kuva dosta dugo možete koristiti beli deo eurokreme.