Kokos cvetici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 caše (od 2 dl)**ulja
- **1**jaje
- **1 cašа**mleka
- **1/2 caše**kokosa
- **1/2 caše**griza
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **300 g**brašna

Za sirup:

- **500 g**šecera
- **5 dl**vode
- **1/2**limuna

Priprema

Prvo napraviti sirup. U posudu staviti šecer i vodu, kuvati od kad provri 8 minuta. Na kraju dodati sok od 1/2 limuna. Ostaviti da se ohladi. U mlako mleko staviti kvasac da stane 3-4 minuta. U posudu staviti 1 jaje, ulje, mleko sa kvascem, prašak za pecivo, griz, kokos, so i dodati brašno. Zamesiti testo i izraditi. Testo je mekano, ali se ne lepi za ruke. Razvaljati testo debljine 1 cm. Vaditi cvetice od testa modlicom precnika 6 cm. Manjom modlicom precnika 1 cm blago pritisnuti na sredinu cveta. Peci cvetice na 180 stepeni 20 minuta da požute. Preliti cvetice hladnim sirupom, posle 10 minuta ih prevrnuti da stanu 15 minuta, vratiti u prvobitan položaj i

ostaviti da dobro cvetici upiju sirup. Sredinu cvetica ukrasiti kokosom.

Savet

aša je od 2 dl.