Ormašice sa kokosom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**putera
- **450 g**brašna
- **2**jajeta
- **100 g**kokosa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **140 g**šecera
- **malo**naribane korice limuna

Šerbet (agda/preliv):

- **600 ml**vode
- **600 g**šecera
- **1**limun isecen na kriške

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i limunovom koricom, pa dodati puter koji je blago rastopjen (ne tecan nego dosta mekan). Dobro izmiksati pa dodati brašno i prašak za pecivo. Na kraju dodati i kokos, pa sve lepo sjediniti.

Odvajati male hrpice, formirati mali valjak koji pritisnemo na rende (da dobije šaricu) i rati u podmazan pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 180'C oko 25-30 minuta, dok ne dobiju lepu boju.

Za to vreme napraviti šerbet: Vodu i šecer zakuvati i cim prokljuca smanjiti vatru na najmanje i tako kuvati 2-3 minuta. Na kraju dodati limun.

Pecene ormašice zaliti još vruce, vrucim prelivom. Prijatno :)

Savet