

# **Kokos gnezda**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250** gmlevenog keksa
- **100** gkokos brašna (plus za valjanje)
- **150** gmaslaca
- **200** gšecera
- **2** dlvode
- **1** kašikakao praha
- **za punjenje** eurokrem

## **Priprema**

Vodu i šefer prokuvati, pa dodati maslac i mešati da se rastopi. Prohladiti, pa kada bude mlako umešati keks, kakao i kokos brašno. Ostaviti u frižider da se potpuno ohladi. Zatim praviti kuglice sa udubljenjem na vrhu. Kuglice uvaljati u kokos brašno, a udubljenja napuniti eurokremom.

## **Savet**