

Pivske bonbice sa kokosom i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **5** dl piva
- **2** dl ulja
- **100** g kokosa
- **750** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo

Za punjenje:

- **100** g čokolade

Za sirup:

- **700** g šećera
- **7** dl vode
- **1** kesica vanilin šećera
- **1/2** limuna

Priprema

U posudu staviti pivo, ulje, dodati kokos, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo i izraditi, podeliti na 64 loptice. Svaku lopticu uvaljati u brašno, staviti u udubljenje spravice za rezanje kuvanih jaja, blago pritisnuti testo da se napravi udubljenij, staviti 1/2 kašičice sitno mlevene čokolade. Krajeve testa spojiti na sredini da se napravi kuglica i staviti na podmazan pleh. Vrh formirane kuglice će imati otiske od spravice za secenje jaja.

Tako uraditi sa svim kuglicama testa. Peci na 180 stepeni 30 minuta.

Za to vreme napraviti sirup. U posudu staviti šećer, vodu i vanilu, kuvati od kad provri 5-6 minuta. Pred kraj kuvanja dodati sok od 1/2 limuna. Toplim sirupom preliti pečene tople bonbice i ostaviti da upiju sirup i da se ohlade.

Savet