

Kokos keksici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 g**margarina
- **2**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **1**kesicaprška za pecivo
- **50 g**belog kokosovog brašna

I još:

- **80 g**cokolade
- malošarenog kokosovog brašna

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo, dodati mu omekšao margarin, jaja umucena viljuškom, kokosovo brašno i vanilin šecer, pa umesiti testo. Umotati ga u prozirnu foliju i ostaviti preko noci u frižideru. Sledeci dan razvuci koru, pa modlicama vaditi oblike. Peci na 150 stepeni desetak minuta, zavisi od pecnice, paziti da keksici ostanu beli. Otopiti cokoladu sa malo ulja, pa jedne umakati do pola u nju, uvaljati u šareno kokosovo brašno, a neke ostaviti tako, bez cokoladne glazure. Poslužiti uz kafu ili caj...

Savet