

## *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 šećer
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** belog kokosovog brašna

#### **I još:**

- **80 g** čokolade
- **malo** šarenog kokosovog brašna

### **Priprema**

Brašno prosejati sa praškom za pecivo, dodati mu omekšao margarin, jaja umucena viljuškom, kokosovo brašno i vanilin šećer, 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 čokoladu sa malo ulja, pa jedne umakati do pola u nju, uvaljati u šareno kokosovo brašno, a neke ostaviti tako, bez čokoladne glazure. Poslužiti uz kafu ili čaj...

### **Savet**