

Kokos keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g** putera ili margarina
- **1** jaje
- **100 ml** prah šecera
- **100 ml** ulja
- **3 kašike** kisele pavlake
- **80 g** kokosovog brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **oko 400 g** brašna

Za posipanje:

- prah šecer

Priprema

Sjediniti omekšao puter/margarin, šecer, jaje i ulje, pa izmiksati. Dodati kiselu pavlaku, pa kratko umutiti. Zatim, dodati kokosovo brašno, prašak za pecivo i postepeno dodavati brašno, tako da se dobije tijesto koje se ne lijepi za ruke. Tijesto podijeliti na dva dijela. Na radnoj plohi oblikovati dva valjka; viljuškom napraviti šare. Rezati na parcad, pa redati u pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci na 180 C, da blago porumene.

Pecene keksice ohladiti, posuti prah šecerom, pa poslužiti!

Savet