

Puslica sa kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kokosovog brašna
- **4** belanceta
- **200 g** šecera
- **1** pesohvat cimeta
- **1** vanilin šecer
- **50 g** čokolade
- **20 g** maslaca
- **1** kašičula

Priprema

U tiganju bez masnoce propržite kokos dok ne dobije zlatnožutu boju.

Prespite ga na tanjir i ostavite da se ohladi. Zagrejte rernu, a pleh obložite pek-papirom. Belanca umutite mikserom najvećom brzinom. Postepeno dodajte šecer, cimet i vanilu ne prekidajući miješanje. Na kraju ubacite kokosovo brašno i miješati ga lagano.

Kašičicom stavljati kupice smese u pleh i pecite oko 20 minuta na 150 stepeni. Puslice po želji možete dekorisati čokoladom.

Savet