

Polumeseci od kokosa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** gkokosovog brašna
- **125** gmargarina
- **4** kašikeprah šecera
- **1/2**limuna - sok
- **po potrebibrašna**
- **po potrebiprah** šecera
- **1**vanilin šecer

Priprema

Penasto umutite margarin sa prah šecerom, dodajte limunov sok, kokosovo brašno i na kraju brašna koliko je potrebno da se ne lepi za ruke. Umesite testo da bude elasticno, ni meko, ni tvrdo. Oblikujte ga u loptu i ostavite da stoji u frižideru najmanje sat vremena.

Nakon toga uzimajte po malo testa, razvaljajte ga u obliku tanjeg valjka i presavijte u obliku polumeseca, reajte ih u pleh podmazan uljem i pecite na umerenoj vatri oko 15 minuta. Pecene keksice uvaljavajte u prah šecer zamirisan vanilom.

Savet