Kókuszhabos csiga

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **150 ml**mlijeka
- **1 kašika**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1 kašicica**instant kvasca
- **50 ml**ulja
- **1**žumance
- **260 g**brašna

Za nadjev:

- **2**bjelanceta
- **100 g**šecera
- **100 g**kokosovog brašna

i još:

- **1 parce**putera
- **1**žumance (za premaz, može i bez)

Priprema

Sjediniti brašno, so, šecer i instant kvasac. Dodati umuceno žumance, ulje i mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 1 h. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto razvaljati na pravougaoni oblik. Umutiti

bjelanca i šecer, pa dodati kokosovo brašno. Premazati preko razvaljnog tijesta. Ivice premazati otopljenim puterom.

Zarolati, pa rezati na parcad, debljine oko 2 cm. Redati u pleh, obložen papirom za pecenje. Svako parce lagano pritisnuti rukom. Ostaviti oko 20 minuta.

Pecnicu zagrijati na 180 C. Premazati umucenim žumancetom (ja nisam), pa peci nekih 15-18 minuta.

Pecene kratko prohladiti, posuti prah šecerom, pa poslužiti.

Savet

Poslužiti uz kafu ili aj!