

Kokos vanilice



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** margarina
- **150 g** prah šecera
- **2 kašike** meda
- **1** vanilin šecer
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400 g** brašna T-400
- **50 g** kokosa

Valjanje:

- **100 g** prah šecera

Priprema

Iseckati margarin na kocke.

Pomešati 150g prah šecera i vanilin šecer.

Dodati šecer u iseckan margarin i dobro izmutiti mikserom. Zatim dodati 2 kašike meda.

U smesu staviti prašak za pecivo i kokos, postepeno dodavati brašno i mesiti rukom. Testo treba da bude blago tvrdo.

Po želji oblikovati vanilice, reati u pleh.

Peci vanilice na 200°C 10 minuta. Pecene vanilice uvaljivati u prah šecer.

Savet

Preporuujem divne su.