

## *Raspucanci od griza, kokosa i limuna*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 130 g šećera
- 100 ml ulja
- 250 g griza
- 1 limun - korica
- 1 kašičica praška za pecivo
- 100 g kokosa

#### **Ostalo:**

- po potrebi šećer u prahu

### **Priprema**

U posudi za micanje umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje i koricu limuna. Umutiti. Dodati griz i promešati. Ostaviti 10 minuta da stoji. Zatim dodati prašak za pecivo i kokos. Dobro izmešati. Dobiće se sipkavo testo.

Na dlanove kapnuti malo ulja i protrljati. Kašičicom vaditi smesu i oblikovati kuglicu. Obilno uvaljati u prah šećer i reati na pleh obložen pek papirom. Peci na 180C da ostanu bele...

### **Savet**