

Kokos šapice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **150 g** kokosa
- **2** jajeta
- **250 g** mekog margarina
- **150 g** prah šecera
- **1** kesica praška za pecivo

Priprema

Brašno, prašak za pecivo izmešati pa dodati kokos, jaja, margarin i šefer u prahu. Zamesiti testo, otkidati komadice i puniti modlice, ali ne do vrha. Peci na 180C da šapice ostanu bele. Hladne uvaljati u prah šefer i višak istresti. Dugo mogu da stoje u dobro zatvorenoj kutiji. Od dela testa sam uvijala potkovice cije sam krajeve umocila u otopljenu rum cokoladu.

Savet