

## ***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 šecer u prahu. Zamesiti testo, otkidati komadice i puniti modlice, ali ne do vrha. Peci na 180C da šapice ostanu bele. Hladne uvaljati u prah šecer 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**