Keks sa grizom i kokosom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2**jajeta
- **125 g**šecera
- **60 ml**ulja
- **250 g**griza
- **100 g**kokosovog brašna
- **1 puna kašicica**praška za pecivo
- **1**narandžina - naribana korica

Za umakanje:

- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Umutite dobro 2 jajeta, dodajte šecer, zejtin i narendanu koru od jedne narandže.

Sve dobro sjedinite pa umesite testo sa 250 g griza, 100 g kokosovog brašna i 1 kašicicom praška za pecivo.

Od testa valjajte dlanovima kuglice velicine oraha (naneti malo ulja na dlanove da se testo ne lepi), malo ih spljoštite, gornju stranu umucite u prah šecer, stavite ih u pleh obložen pek papirom. Vodite racuna o razmaku jer puno narastu.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 10-15 minuta do svetle boje.

Savet