Mini kuglofcici sa kokosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **2 šolje**šecera
- **1 šolja**maslaca, otopljenog
- **1 šolja**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**kokosovog brašna
- **2 šolje**brašna

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom penasto, sipati otopljen maslac i mleko, a potom dodati vanilin šecer, kokos, prašak za pecivo i brašno. Kalupe za mafincice pomastiti, uliti smesu do 2/3 visine kalupa i peci na 180 stepeni. Gotove kuglofcice posuti šecerom u prahu.

Savet