

Kokos potkovice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **70 g** šećer u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **130 g** kokosa
- **350 g** brašna
- **po potrebi** prah šećer za valjanje

Priprema

Izmutiti jaje sa šećerom. Dodati pola kolicine brašna, prašak za pecivo, kokos i margarin isecen na kocke. Sa ostatkom brašna umesiti testo. Staviti testo u najlon kesu pa ga ostaviti u frižider 60 minuta. Nakon toga izvaditi testo, praviti male loptice, a od loptice formirati potkovice. Staviti ih u podmazanu tepsiju da se peku oko 15 minuta na 150 stepeni. Treba da ostanu svetli. Kada se ispeku ostaviti ih malo da se ohlade, ali ne skroz vec samo da ne budu jako vrući, a onda ih uvaljati u prah šećer pomešan sa vanil šećerom.

Savet