

Keksici sa kokosom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**margarina
- **100 g**šecera
- **100 g**sitnog kokosovog brašna
- **250 g**brašna
- **1**jaje
- **oko 50 ml**mleka
- **1 ravna kašica**praška za pecivo

Priprema

Margarin sobne temperature izraditi sa šećerom mikserom, dodati, brano pomešano sa praškom za pecivo, kokosovo brašno, jaje umuceno viljuškom, i mleko pa zamesiti kompaktno testo. Ako vam se učini da je testo previše suvo, slobodno dodajte još kašiku-dve mleka. Kad se testo lepo umesilo, oblikovati kuglu i staviti u frižider bar na pola sata. Kidati komadiće testa i stavljati ih u modlu sa istiskivacem za kekse i slagati na namašćen pleh. Peci na 150 stepeni 10-12 minuta, pazeci da ostanu beli. Ostaviti ih u plehu da se ohlade, i stegnu, jer ce pri vaenju iz pecnice biti još mekani.

Savet