

Kokos kolaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **180 gkokosa**
- **1jaje sobne temperature**
- **100 gšecera**
- **20 gpirincanog brašna**
- **100 ghladnog maslaca**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **oko 50 mlmleka**

Za dekoraciju:

- **100 gtamne cokolade**
- **malokokosa**

Priprema

Sve sastojke staviti u zdelu, kokos, jaje, šefer, pirincano brašno (može i obično), maslac iseckan na kockice i prašak za pecivo. Sve mesiti rukama. Dobija se zrnasta masa, kad se doda jaje malo je manje zrnasta, više-manje kompaktna, da sjedinite malo dodajte mleko. Testo podelite na 2 dela, na papiru ga oklagijom razvucite malo 2-3 cm, umotajte i stavite u frižider. Isto to uredite i sa drugim delom testa. Meni je stajalo u frižideru umotano testo više od sat vremena, ali dovoljno je 30 minuta. Testo izvaditi iz frižidera i oklagijom rastanjeni 0,5 mm. Velikom modlom ili cašm vaditi kolacice, slagati na tepliju na kojoj je papir za pecenje. Od ostataka testa

napravila sam kuglice (kad su bili peceni, prelila sa cokoladom). Peci na 180 oko 15-20 minuta. Ostaviti da se kolaci ohlade. Otopiti na pari cokoladu, staviti u drersing kesu i išarati u obliku mreže, po cokoladi posuti još malo sa kokosom. Ostaviti da se kolaci ohlade. Dobije se 9 ovako velikih kolaca. Za sve ljubitelje kokosa. :) Skuvajte kafu i uživajte grickajući. :)

Poreati kolace na tepsiju na kojoj je papir za pecenje.

Uživajte uz grickanje.

Savet

Testo e se po malo mrviti, ali vrlo lako e se vaditi oblici sa veom modlom, dignite modlu i lagano prstom pritisnite na srediti da kola ispadne na tepsiju. Ili razvaljajte testo na pek papiru, prenesite na tepsiju i tamo isecite kolae, a ostatak pokupite, (za kuglice) u tom sluaju testo ne deliti na pola kod stavljanja u frižider.