

## **Kokos kiflice (8)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **150 g** šećera
- **1** jaje
- **2** žumančeta
- **150 g** kokosa
- **350 g** brašna
- **1 kesice** praška za pecivo
- **malo** šećera u prahu
- **50 g** čokolade
- **1 kašičica** ulja

### **Priprema**

U vanglicu staviti margarin sobne temperature, dodati šećer, jaje i žumanca, mutiti mikserom da se lepo sjedini potom dodati kokos umutiti mikserom. Mikser isključiti i rukom umešati brašno i prašak za pecivo. Praviti male valjke pa ih uviti ka unutra da se dobije oblik kifle. Tepsiju obložiti pek papirom. Rernu zagrejati na 200°C, kiflice peci dok blago ne porumene. Čokoladu sa uljem otopiti na pari. Mlake kiflice po želji umakati u čokoladu (vrhove) ili valjati u prah šećer.

### **Savet**

Kiflice su bolje kad odstoje par dana.