

Kokos keksici (3)



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance
- 100 g kokosovog brašna
- 500 g brašna

Priprema

U vanglici umutite margarin sa 150 gr šećera u prahu, dok ne bude penasto, zatim dodati jedno celo jaje i jedno žumance i to zajedno izmiksati mikserom. Zatim dodajte vanil šećer, kokosovo brašno i prašak za pecivo i sve lepo promešati varjačom da se sjedini. I u to postepeno dodavati brašno i umesiti testo slično kao za vanilice.

Zatim na pobrasljavljenoj površini razvuci testo oko 1 cm debljine i raznih oblika možete da vadite pomoću modlica koje u kući imate.

Kesice stavljati na papir pek. Pecite ih u rerni zagrejanoj na 150 stepeni oko 7-8 minuta da porumene.

Savet

Keksii su jako lepi i ukusni, idealni uz aj ili kafu. Prijatno! :)