

Keksici sa kokosom i džemom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cašulja
- **1** caša vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **5** kašikakokosa
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** džema
- **za posipanje** prah šecera

Priprema

Pomešati ulje i vodu kašikom u vanglicu. Dodati malo brašna i mešati kašikom da se razbije.

Dodati još brašna, pecivo i kokos pa nastaviti mešanje kašikom.

Kada se smesa zgustila, dodavati po malo brašna i mesiti rukom dok ne dobijete meku glatku loptu.

Rukama uzimati komadice smese i oblikovati kuglice. Režiti u plehu, sa pek papirom, praveći razmak između loptica.

Drškom od varjace napraviti rupicu na svaki kolacic i u supljinu staviti malo džema.

Staviti da se pecu u vec zagrejanjoj rerni na 200C da lepo porumene i ocvrnsnu, ali ne da se prepeku. Vruce

obilno posuti prah šećerom.

Savet

Ja sam koristila žaše od jogurta. Možete koristiti i šolje za kafu, bilo šta. U zavisnosti od količine tečnih sastojaka dodajte brašna po potrebi. Mebi je trebalo oko 400-500g, odokativno. Kolačiči su jednostavni, brzi i izdašni. Ceo pleh sam ispekla od jedne ture. Džem po ukusu, najbolje neki vršiti kako bi manje curio prilikom pečenja. Vruće obilno posuti prah šećerom. U testu nema šećera, ali su posipani i sa džemom dovoljno slatki da možete uživati u njima. Odlični su i sutradan kada se ohlade, ali i topli su predivni, što zbog ukusa, što zbog mirisa. Rernu uključite da se zagreva kada krenete sa pripremom jer se sve jako brzo umesi i oblikuje. I eto posnih, brzih i ukusnih kolačiča. Možda blago sipkavih :) ma vredi probati, bez ikakvih sastojaka tako divna i brza poslastica :)