

# **Keksici s kokosom**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 gmeda**
- **100 gšecera**
- **150 gmasti**
- **2jajeta**
- **1 kesicavaniš ſecer**
- **250 gbrašno**
- **1 kesicaprka za pecivo**
- **prstohvatsoli**
- **100 govsenih pahuljica**
- **100 gkokosa**

## **Priprema**

U ciniji pomešati mast i ſecer i vanil ſecer zatim dodati jaja. Posebno umešati brašno, prašak za pecivo i so. Polako dodati brašno u mešavinu sa jajima. Kada se dobije kremasta smesa bez grudvica dodati kokos i ovſene pahuljice (ko je baš previše lepljivo dodati još malo brašna). Ostavite testo u frižideru pola sata ili sat vremena. Zatim oblikovati keksice kako volite i peci na 180 stepeni oko 10 minuta. Uživajte!!!!

## **Savet**