

Vocne posne kosnice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šecera kristala
- **6 kašika** vode obicne
- **250 g** margarina
- 2 jabuke
- **50 g** suvih kajsija
- **100 g** mlevenih oraha
- **oko 200 g** mlevenog keksa
- **70 g** suvog grožđa
- **2-3 kašice** rumuna
- **oko 100 g** kokosovog brašna

Priprema

Suvo grožđe preliti rumom i ostaviti da odstoji.

Jabuke ocistiti i narendati na krupnu stranu rendeta.

Šecer i vodu staviti da se istopi na laganoj temperaturi, dodati narendane jabuke i dinstati, da omeksaju, oko 15 minuta, stalno mešajući.

Skinuti sa plotne i usitniti štapnim mikserom, pa vratiti na plotnu.

Dodati margarin i mešati dok se ne istopi.

Dodati sitno seckane suve kajsije, suvo grožđe sa rumom, mlevene orahe i mleveni keks, da masa bude gusta.

U posebnu cinijicu nasuti kokosovo brašno, pa modlu za košnice posuti kokosom.

Puniti modlu prohladjenom masom i formiranu košnicu pažljivo istresti na tacnu.

Po želji, košnice se mogu ukrasiti glazurom od cokolade.

Savet