

Kokos-keks

<http://kuhinjazaposlenezene.blogspot.rs/2016/08/kokos-keks-coconut-cookies.html>



125g putera
70g šećera
110g smeđeg šećera
prstohvat soli
1 jaje
1/2 kašičice vanila ekstrakta
160g brašna
1/2 kašičice sode bikarbone
1/2 kašičice praška za pecivo
100g kokosa

Izmešati brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i kokos.

Puter kratko mutiti mikserom, pa dodati obe vrste šećera i so, pa nastaviti mućenje dok masa ne postane glatka. Dodati jaje i ekstrakt vanile i nastaviti mućenje. Sada dodati mešavinu brašna i sjediniti varjačom, da se dobije ravnomerna smesa.

U pleh od rerne staviti papir za pečenje. Kašikom za sladoled (prečnika 4cm) ili dvema kašikama formirati loptice, pa ih ređati preko pleha, praveći velike razmake između gomilica testa. Peći u unapred zagrejanoj rerni na 190 stepeni 12 minuta, odnosno dok ivice ne postanu zlatasto-smeđe. Ostaviti par minuta na plehu, pa ih vaditi i stavljati na rešetku da se dobro ohlade.