

MEHKI KOKOSOVI PIŠKOTI



ČAS KUHANJA
50 minut

SESTAVINE

- 170 g sladkorja
- 160 g masla
- 2 jajci
- ščep soli
- limonina lupinica 1 bio limone
- 170 g kokosove moke (grobe moke)
- 250 g bele moke



POSTOPEK

Najprej z mešalnikom penasto zmešamo maslo in sladkor. Dodamo jajci, ščep soli, limonino lupinico ter zmešamo, da se vse sestavine povežejo. Nato s pomočjo lopatke narahlo premešamo moko in kokos ter zmešamo v enotno zmes. Z rokami oblikujemo kroglice in jih polagamo na peki papir. Če je masa zelo lepljiva, dodamo še malo kokosa in jo za nekaj časa postavimo v hladilnik. Pečemo jih na 180°C dobrih 10 minut, da svetlo rjavo porjavijo