


Snjegovići od kokosa

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

100 g omekšalog K Plus maslaca
50 g šećera
1 Sweet chef vanilin šećer
1 K Plus jaje
180 g glatkog brašna
prstohvat soli
40 g Sweet chef kokosa

Za premaz:

150 g bijele čokolade
30 g kokosa

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Izradite maslac, šećer i vanilin šećer ručnim mikserom, dok ne postanu pjenasti. Dodajte jaje i miješajte dok se ne sjedini. Dodajte brašno, kokos i sol i kratko promiješajte.

Oblikujte tijesto u veću i manju kuglicu i složite snjegoviće na papiru za pečenje. Pecite 20 minuta na 160 °C, pa potpuno ohladite. Otopite bijelu čokoladu, umočite kekse pa posipajte kokosom.

Naznačite oči, gumbe i nos.