


# 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.