

# NJAMI NJAMI HRANA

Pozdravljeni!

Upam, da ste zdravi in da vam ta epidemija ne povzroča prevelikih težav. Tokrat vam ponujam idejo za sladkanje. Priprava te jedi je preprosta. Če se v kuhinji ne znajdete najbolje, vam naj starši pri pripravi malo pomagajo. Ne pozabite na higieno in na pospravljanje ter čiščenje posode in delovne površine. ☺

Lepo vas pozdravljam, učiteljica Tanja Lehner

## Kokosovi poljubčki

### Pripomočki:

- tehtnica
- mikser za stepanje
- večja plastična posoda
- pekač
- papir za peko
- vrečka za zamorzovanje

### Sestavine

- 35 dag sladkorja v prahu
- 35 dag kokosove moko
- 4 beljaki

### Postopek

Beljake stepemo v trd sneg in ob počasnem mešanju dodajamo sladkor v prahu in na koncu še kokosovo moko. Pekač obložimo s papirjem za peko ter nanj nabrizgamo maso v obliki kupčkov. Pazite na primerno razdaljo, sicer se bo masa zlila. Pečemo pri 150 stopinjah natanko 10 minut ali dokler poljubčki po vrhu malo porjavijo.

### Opombe

Za brizganje nam lahko služi kar vrečka za zamrzovanje živil, ki ji odrežemo en konec (majhen košček). Če se vam masa zdi pretrda, dodajte kakšen stopen beljak, saj je to odvisno od velikosti jajc, ki jih imate na voljo.



Pripravila Tanja Lehner, povzeto po [www.kulinarika.net](http://www.kulinarika.net) (19. 5. 2020)