



## Колачиња овошни фигури

Рецепт за подготовка на бели колачиња „бомбици“ кој го употребивме за правење на колачиња со облик на овошје. Вистинска радост за најмалите!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

### Состојки:

- 200 мл. вода
- 250 грама шеќер
- 100 грама маргарин
- 11 лажици гриз
- 2 пакувања ванилин шеќер
- 250 грама кокос

### Ќе ви треба и:

- Прехранбени бои по желба
- Кокос за валкање на колачите
- Ленено семе и цели каранфилчиња за декорација

### Чекор 1

На тивок оган ставете ги водата, шеќерот и маргаринот додека зовријат.

Промешајте ги кокосот, гризот и ванилиниот шеќер во сад. Потоа додадете ги во зовриената течност. Убаво измешајте за да добиете рамномерна смеса.

### Чекор 2

Смесата ја делиме на 4 дела, од кои едниот го оставаме бел, а во другите ставаме жолта, зелена и црвена боја.

Оставете убаво да се изладат, за да може да ги обликувате.

### Чекор 3

Од белиот дел правиме топчиња кои ги валкаме во кокос. Од црвениот и зелениот дел правиме мали лубеници, па ставаме ленено семе за комплетен изглед.

Од жолтиот дел со малку зелена смеса правиме круши, а каранфилчињата ги користиме како дршки.

Потоа правиме праски од жолта и црвена смеса, и ги валкаме во кокос. Црвени јаболчиња... а понатаму оставаме на вашата фантазија.



#### Чекор 4

Колачињата директно редете ги на чинија за сервирање кога ќе ги правите. Потоа оставете ги во фрижидер за убаво да се изладат и стегнат, па сервирајте!

#### Совет

Смесата за овие колачи треба да се излади за да може да работите со неа. Тоа е мека смеса, па се работи без многу сила. Сепак, ако ви е премногу меко за работа, додајте уште малку кокос!

---

#### Користени производи:



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)