

Slepované kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- citrónová kůra 1 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- cukr moučka 200 g
- čokoládová poleva 1 balení
- kokos 200 g
- máslo 100 g
- hladká mouka 150 g
- nutela 1 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ze všech přísad vypracujte těsto, pokud je příliš husté, přidejte pár lžic mléka. Pak ho na pomoučeném vále vyválejte na plát a vykrájejte kolečka, Upečte je na vymaštěném (nebo pečicím papírem vyloženém) plechu a po vychladnutí spojte krémem a přelijte polevou. Můžete dozdobit loupanou mandlí.