

Ananasovo-kokosové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Prášek do pečiva 1 lžička
- Kokosové mléko 160 ml
- Konzerva ananasu 1 ks
- Měkké máslo 120 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Hladká mouka 2 šálek
- Jemný tvaroh 2 šálek

- Krystalový cukr 1 šálek
- Krystalový cukr 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ananas slijeme a nasekáme na drobné kousky. Troubu předehřejeme na 175 stupňů. Vymažeme a vysypeme moukou libovolné formy.

V míse vyšleháme máslo s cukrem. Přidáme tvaroh a vejce. Potom kokosové mléko a vše dobře prošleháme. Do směsi prosejeme mouku, sůl a prášek do pečiva a vše dobře vyšleháme. Nakonec přidáme nasekaný ananas a naposledy vše dobře smícháme. Pečeme asi 35 minut, dokud nevybereme z těsta čistou špejli. Nazávěr můžeme koláčky ozdobit např. šlehačkou a pomerančovou kůrou.