

Tvarohové kokosky od Vilemíny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- bílek 5 ks
- cukr krupice 150 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kokos 200 g
- sůl 1 špetka
- tvaroh 125 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Na sníh můžeme použít starší bílky, nastrádané i rozmražené.

Bílky se špetkou soli vyšleháme na tuhý sníh, zašleháme oba cukry. Pomalu vmícháme měkký tvaroh a kokos. Z hmoty lžičkou tvoříme hromádky na plech. Pečeme zvolna, na 150-160 stupňů dozlatova, což trvá asi 20 minut. Kokosky během pečení nezmění velikost ani tvar. Podle velikosti vyjdou na necelé dva velké plechy. Kokosky s tvarohem jsou vláčné hned po upečení a nejlepší třetí den.