

Koláčky s kokosovo - ořechovou nádivkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 180 g
- Moučkový cukr 100 g
- Máslo 140 g
- Žloutky 3 ks
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- **NÁDIVKA**
- Mleté ořechy 40 g
- Mletý cukr 2 lžíce
- Rum 2 lžíce
- Mléko 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Máslo, cukr, žloutky ušleháme do pěny, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vymícháme hladké těsto. Z těsta tvarujeme kuličky o velikosti menšího vlašského ořechu, doprostřed prstem uděláme důlek a plníme nádivkou. Vložíme do vyhřáté trouby na 180°C a pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem 15 minut, až těsto zrudne. Klademe dál od sebe, protože nabudou. Aby se nám lépe dělaly z těsta kuličky, tak si ruce trochu navlhčíme vodou.

PŘÍPRAVA NÁDIVKY

Kokos, ořechy a cukr smícháme dohromady. Přilijeme ohřáté mléko a rum. Všechno promícháme, dle

chuti můžeme ještě dochutit více cukrem a rumem.