

Moučník s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 250 g
- Máslo 170 g
- Mletý cukr 170 g
- Vejce 4 ks
- Strouhaný kokos 5 lžíce
- Maizena 3 lžíce
- Čokoláda na vaření 1 balení
- Prášek do pečiva 2.5 lžička
- Mléko 150 ml
- Tmavá poleva 1 balení
- Kokos 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mléko ohřejeme, zalijeme jím kokos a položíme bokem. Mouku smícháme s práškem do pečiva a Maizenou. Čokoládu na vaření rozpustíme ve vodní lázni doměkka. Máslo, cukr a žloutky vyšleháme do pěny, potom postupně přisypáváme ostatní suroviny a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Polovinu těsta rozložíme do vymazané a vysypané formy srncího hřbetu. Doprostřed lžící naneseeme změkklou čokoládu a přikryjeme zbytkem těsta. Položíme do vyhřáté trouby na 180°C a pečeme 50 minut. Upečený chlebiček po chvíli vyklopíme, necháme vychladnout, polevu rozpustíme podle návodu a pojeme moučník. Když poleva začíná tuhnout, posypeme kokosem.