

Kokosové piškoty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Javorový sirup 1 hrnek
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Kokosová mouka 1 hrnek
- Mletá káva 1 lžička
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Vejce, bílky oddělené od žloutků 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky vyšleháme do tuhého sněhu. Zbytek surovin kromě mouky smícháme v míse a přisypáváme prosátou mouku. Do těsta pak opatrně vmícháváme sníh. Těsto jsem narozdíl od Jakuba měla spíš tuhé, pokud se vám to stane, rozředte si ho trošičkou tekutiny (ale jen trošičkou, po zapracování sněhu by bylo zase příliš řídké). Zdobíčkou na cukroví (nebo pevnějším sáčkem s ustríženým rohem) tvoříme malé sušenky. Pečeme na 200 stupňů dozlatova (vezme to asi 10-15 minut). Pokud budete piškoty využívat dál ke tvorbě tiramisu, není od věci Jakubův nápad nepatlat se s piškoty těsto na pečicí papír vylít a následně nakrájet.