

Meruňkové kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- citrónová šťáva 1 lžička
- cukr moučka 150 g
- strouhaný kokos 230 g
- vejce 2 ks
- mletého hřebíčku 1 špetka
- strouhaného muškátového oříšku 1 špetka
- sušené meruňky 6 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z celých vajec nejprve ušleháme hustou pěnu, do které pak pomalu zašleháme citronovou šťávu a cukr. Opatrně vmícháme kokos, koření a nadrobno pokrájené meruňky (meruňky krájíme nožem, který namáčíme do vody, jednotlivé kousky se pak neslepují). Kokosovou hmotu necháme v lednici 30 minut odležet.

Malou lžičkou tvoříme hrudky, klademe je na plech vyložený pečicím papírem a pomalu pečeme v troubě při nízké teplotě dozlatova. Kokosky můžeme slepovat máslovým krémem.