Kokosové korunky

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 16

- kokos 250 g
- cukr moučka 250 g
- bílky 2 ks
- sušené mléko 3 lžíce
- **Poleva**
- čokoláda na vaření 1 ks
- ztužený tuk 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vypracujeme vláčnou hmotu, kterou potom vtlačujeme do malých formiček.
Nepečeme, jen necháme zaschnout a pak cukroví vyklopíme. Povrch ozdobíme rozpuštěnou čokoládou smíchanou s tukem.

Poznámka:

Korunky můžeš slepit krémem nebo marmeládou jako linecká kolečka. Já je někdy nechávám i samotná bez slepení.