

Kokosové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Krupicový cukr 0.75 hrnek
- Rozpuštěné máslo 0.5 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Hrubá mouka na vysypání plechu 0.5 hrnek
- Moučkový cukr 0.5 hrnek
- Strouhaný kokos 0.75 hrnek
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Čerstvé jahody 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z prvních šesti surovin vyšlehejte hladké těsto. Nalijte ho na máslem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. Posypte směsí moučkového cukru a kokosu a pečte asi 20 minut v troubě vyhřáté na 170°C. Ihned jak vyndáte z trouby, zalijte moučník neušlehanou smetanou. Podávejte ozdobené čerstvými jahodami nebo jahodami rozmačkanými s cukrem.

