

Karamelovovločkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Celozrnná pšeničná mouka 150 g
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Sušený strouhaný kokos 40 g
- Třtinový cukr 90 g
- Máslo 220 g
- Čerstvý kokos 75 g
- Špaldové vločky 90 g
- Med 2 lžíce
- Salko 1 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu předehřejte na 165 °C. V míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, sušený strouhaný kokos, cukr a 140 g másla do hmoty připomínající hrubou strouhanku. Pomocí lžice směs natlačte na dno pekáče o rozměrech asi 18 x 25 cm vyloženého pečicím papírem a pečte 20-25 minut dozlatova. Nechte 10 minut zchladnout. V míse smíchejte nastrouhaný čerstvý kokos, vločky, med, zbylé máslo a zchladlé zkaramelizované Salko (2,5 hodiny vařené ve vodě, zcela vychladlé) a vše navrstvěte na upečený základ. Posypte dalšími

vločkami a pečte ještě 20–25 minut dozlatova. Nechte zcela vychladnout, teprve pak krájejte.