

Řezy Raffaello

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- vejce 2 ks
- strouhaný kokos 1 hrnek
- cukr moučka 0.5 hrnek
- šlehačka na polití 2 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky utřeme s moučkovým cukrem, přidáme olej, polohrubou mouku, mléko a kypřicí prášek. Z bílků ušleháme sníh a po lžících vmícháme do těsta.

Těsto vlijeme na plech a posypeme směsí moučkového cukru a kokosu. Pečeme 30 min asi na 170 °C.

Po zružování kokosu zakryjeme plech v troubě alobalem a dopéčeme.

Po vyjmutí z trouby horké řezy polijeme 33% šlehačkou, nejlépe dvěma.