

Bezlepkové kokosové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- cukr moučkový 1 hrnek
- mouka bezlepková 2 hrnek
- mléko 1 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček

- **Ostatní**

- kokos strouhaný 1 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- šlehačka 2 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Našleháme vejce, sůl, cukr. Přidáme olej, mouku, mléko, prášek do pečiva.

Nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Posypeme směsí kokosu a cukru a dáme péct asi na půl hodiny hezky dorůžova na 180 °C. V troubě přikryjeme alobalem, aby kokos nezhořkl.

Hned po upečení nalijeme na horkou buchtu šlehačku a necháme vychladnout.