

Kokosové řezy rafaello

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Cukr moučka 1 hrnek
- Kokos 1 hrnek
- Šlehačka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Olej 1 hrnek
- Cukr moučka 1 hrnek
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Ingredience na těsto smícháme dohromady. Nalijeme na plech vyložený pečícím papírem, než to dáme do trouby tak si vezmeme 1hrnek kokosu a 1/2 hrnku moučkového cukru a smícháme v misce dohromady a posypeme tím syrové řezy.

Dáme do předem vyhřáté trouby na 180 stupňů a pečeme zhruba 20minut. Na ještě teplý moučník nalijeme po celé ploše 33% šlehačku. Můžeme použít mašlovačku, aby to bylo stejnoměrné.

Necháme vychladit a podáváme nejlépe s kávou a šlehačkou. Dětem řezy polijeme čokoládovou

polevou