

Bezlepkové kokosové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepkové mouky Nomix 180 g
- hladké kukuřičné mouky 20 g
- cukru moučka (namíchaný s vanilkovým cukrem) 70 g
- vejce 1 ks
- másla (Hery) 80 g
- jemně strouhaného kokosu 80 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny na těsto dobře prohněteme a necháme odležet. Pak jej protlačujeme mlýnkem přes formu a ukládáme na plech v podobě rohlíčků, tyčinek či věnečků. Pečeme při 160°C asi 12 minut.

Hotové rohlíčky můžeme namáčet například v čokoládové polevě (z hořké čokolády a másla nebo ztuženého tuku) či obalit ve vanilkovém cukru.