

Kokosové podkůvky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 100 g
- Tuk 120 g
- Kokos 120 g
- Vejce 2 ks

- **Dohotovení**

- Bílá čokoládová poleva 100 g
- Kokos na posypání 1 ks
- Rybízová marmeláda 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Tuk nakrájíme na malé kousky a necháme při pokojové teplotě změkhnout. Přidáme cukr a utřeme do pěny. Postupně přidáme vejce a stále třeme, až se vše spojí a pěna je hladká a našlehaná. Nakonec vmícháme prosátou mouku a taky kokos.

Pomocí strojku vytlačujeme asi 8 cm dlouhé pruhy, které stáčíme na plechu do tvaru podkůvek. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 15 minut.

Po upečení necháme na plechu vychladnout a slepujeme marmeládou po dvou k sobě. Konce nebo celé podkůvky namáčíme do rozehřáté polevy a zdobíme kokosem.

Poznámka:

40 kusů