

Tvarohové kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- sůl 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- bílek 4 ks
- měkký tvaroh 70 g
- kokos 200 g
- cukr krupice 140 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Z bílků se špetkou soli v čisté a suché míse vyšleháme pevný sníh. Tvaroh promícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a kokosem. Troubu předehřejeme na 150 °C.

Do tvarohové směsi po lžících zlehka vmícháme pevný sníh. Na plechu vyloženém pečicím papírem tvarujeme z těsta lžící malé hromádky. Tvarohové kokosky dáme zapéct do předehřáté trouby. Pečeme dozlatova. Upečené je necháme vychladnout.

Tvarohové kokosky podáváme vychlazené ke kávě nebo jen tak na mlsání. Tvarohové kokosky vystačí na dva plechy, ale záleží na tom, jaké velikosti tvarujeme.