

Rychle křehké kokosové těsto

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 350 g
- žloutek 2 ks
- vanilková esence 1 ks
- citron 1 ks
- kokosová moučka 60 g
- cukr moučka 150 g
- máslo 300 g
- **podle potřeby**
- hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme povolit při pokojové teplotě. Z celého citronu (bio kvality nebo dobře očištěného) nastrouháme kůru a vymačkáme asi lžici šťávy.

Cukr a máslo utřeme pomocí vařečky, rukou nebo hnětače. Postupně zapracujeme žloutky, prosátou mouku, citronovou kůru, šťávu a nakonec přidáme i strouhaný kokos. Podle chuti můžeme kápnout i trochu vanilkové esence. Zpracujeme hutné kokosové těsto, ze kterého vytvarujeme bochánek a zabalíme do potravinové fólie. Uložíme do ledničky alespoň na hodinu.

Z kokosového těsta můžeme tvořit protlačované cukroví pomocí strojku nebo cukrářského sáčku, případně těsto vyválet na pomoučněném vále a vykrajovat nejrůznější tvary. Kokosové cukroví pečeme ve středně vyhřáté troubě 10 - 15 minut podle velikosti.

Kokosové těsto si můžeme připravit do zásoby, v lednici vydrží max. týden, ale v mrazáku až měsíc. Upečené kokosové cukroví se dá konzumovat hned po upečení, ale nejlépe chutná 2 - 3 dny poté, nepotřebuje týdny odležet jako jiné druhy těst.