

Křehké kokosové těsto

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- cukr moučka 100 g
- čerstvá citronová kůra 0.5 lžička
- kokos 100 g
- máslo 200 g
- hladká mouka 200 g
- **podle potřeby**
- smetana ke šlehání 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál nasypeme hladkou mouku (prosetou), přisypeme moučkový cukr i kokos (kokosovou moučku), přidáme rozměklý tuk i citronovou kůru a vyklepneme vejce. Všechny ingredience důkladně, ale rychle zpracujeme. Podle potřeby, pokud je těsto hutné a špatně se pojí, přidáme smetanu.

Z těsta vytvarujeme bochánek, zabalíme do fólie a uložíme asi na 1 hodinu odpočinout do chladu.

Z těsta na pomoučněném vále vyválíme placku a vypichujeme různé tvary, které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Vždy na plech dáváme tvary stejné velikosti.

Menší tvary pečeme na 180 °C, větší na 200 °C. Podle velikosti tvarů pečeme 15 - 30 minut. Během pečení je nutná kontrola. Hotové cukroví má krásně zlatavou barvu.