

Klasické kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kokosová moučka 200 g
- vejce 2 ks
- cukr moučka 150 g
- solamyl 2 lžíce
- máslo 30 g
- **podle potřeby**
- strouhanka na posypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo a cukr vyšleháme, pak přidáme celá vejce. Přimícháme solamyl a kokosovou moučku. Vytvoříme tak hustou hmotu.

Plech vymažeme a silně vysypeme strouhankou. Lžičkou děláme malé kopečky a pečeme (sušíme) v troubě vyhřáté troubě na 150 °C.

Kokosky uložíme do krabičky a necháme minimálně týden odležet.