

Kolečka s kokosovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Máslo, pokojové teploty 175 g
- Moučkový cukr, prosátý 40 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Hladká mouka prosátá 150 g
- Kukuřičný škrob, prosátý 35 g
- **Na kokosový krém**
- Máslo 110 g
- Moučkový cukr 80 g
- Jemně strouhaný kokos 85 g
- Tuzemák 3 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 kapka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Máslo, cukr a vanilkový extrakt vyšlehejte do světlé, nadýchané hmoty. Přidejte mouku, škrob a vypracujte hladké těsto. Z těsta tvarujte kuličky a dávejte je na pečicím papírem vyložený plech zhruba 2 cm od sebe. Kuličky zploštěte pomoučenou vidličkou. Pečte 8-10 minut dozlatova. Nechte vychladnout. Na kokosový krém utřete máslo, cukr, kokos, tuzemák a vanilkový extrakt. Krémem slepujte kolečka.

Poznámka:

Na 26 slepených koleček