

Tatrankové koule

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- kokos 1 ks
- **těstíčko**
- tatranka 3 ks
- cukr moučka 140 g
- **těsto**
- máslo 180 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kokos 100 g
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkknout. Tatranky nakrájíme na větší kusy, vložíme do sáčku a válečkem na těsto je rozdrtíme nahrubo.

V misce utřeme máslo s moučkovým a vanilkovým cukrem a kakaem do pěny. Přidáme strouhaný kokos a drcené tatranky. Všechno dobře promícháme a necháme chvíli odležet.

Z tatrankové hmoty pak tvarujeme větší kuličky. Hotové tatrankové kuličky obalujeme ve

strouhaném kokosu.