

Kokosové rohlíčky do formiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **poleva**
- čokoláda Ledové kaštany 50 g
- ztužený tuk 50 g
- **těsto**
- cukr moučka 250 g
- polohrubá mouka 100 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- strouhaný kokos 125 g
- Hera 125 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku smícháme s cukrem a práškem do pečiva (rovná lžička), přidáme tuk s kokosem a uděláme drobenku. Necháme asi 2 hodiny v chladu, aby těsto dobře ztuhlo.

Připravíme si formičky, které nemastíme ani nevysypáváme. Do každé formičky namačkáme těsto tak, aby nebyly plné - těsto se totiž nafoukne a uvnitř bude duté.

Naplněné formičky klademe na plech a pečeme v předehřáté troubě při 175 °C zhruba 10 minut dozlatova. Kokosové rohlíčky z formiček opatrně vyklepneme a necháme vychladnout.

Na polevu rozpustíme čokoládu se ztuženým tukem a růžky rohlíčku v ní namáčíme. Hotové kokosové rohlíčky necháme 3 - 4 dny odležet.

Z uvedeného receptu je asi 35 kousků cukroví.