

Tatrankové koule s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tatranka 3 ks
- cukr moučka 150 g
- strouhaný kokos 100 g
- kakao 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- rostlinný tuk 180 g
- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V misce utřeme změkhlý tuk s moučkovým a vanilkovým cukrem a kakaem. Přidáme strouhaný kokos, kousky nahrubo drcené tatranky a dobře promícháme.

Z tatrankové hmoty vytvarujeme větší kuličky, které obalíme ve strouhaném kokosu.

Tatrankové koule s kokosem jsou velmi chutným dezertem ke kávě a odpolednímu posezení.