

Tmavé kokosové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- cukr moučka 200 g
- kakao 3 lžíce
- kokosová moučka 200 g
- rum 2 lžíce
- ztužený tuk 150 g
- **na obalení**
- kokosová moučka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme ostatní suroviny jako vejce, rum, kakao, cukr a kokosovou moučku. Promícháme do vychladnutí.

Z tmavé kokosové hmoty tvarujeme kuličky a obalujeme je v kokosové moučce.

Tmavé kokosové kuličky uchováváme v chladu a podáváme kdykoli je chuť.