

Nenáročné kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 90 g
- cukr krupice 50 g
- bílek 2 ks
- strouhaný kokos 80 g
- strouhanka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z bílků a krupicového cukru ušleháme tuhý sníh, přidáme strouhanku, moučkový cukr a kokosovou moučku.

Lžičkou klademe kopečky těsta na plech vyložený pečícím papírem.

Kokosky sušíme v troubě vyhřáté na 100 °C, nejlépe při zapnutém ventilátoru.

Kokosovou moučku lze nahradit strouhanými ořechy, potom přidáme o jednu lžici strouhanky více.

Nenáročné kokosky podáváme jako sladké cukroví - chuťovku.