

Kokosové střapaté keksy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sušený zázvor 1 špetka
- strouhaný kokos 100 g
- hladká mouka 100 g
- třtinový cukr 50 g
- máslo 140 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Třtinový cukr rozemeleme najemno, máslo necháme povolit při pokojové teplotě.

Na vál vsypeme mouku, cukr, strouhaný kokos, třtinový cukr a špetku zázvoru. Zpracujeme v hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme v lednici nebo v chladné spíži odležet.

Z těsta pak vyválíme plát asi 3 - 4 mm silný a vykrajujeme libovolné tvary. Kokosové střapaté keksy klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme 10 minut na 180 °C.

Kokosové střapaté keksy necháme v krabici odležet, aby nám zvláčnely. Jsou výborné ke kávě i čaji. Můžeme je samozřejmě i slepovat či zdobit, ale u nás doma necháváme keksy jen tak.