

Maminčiny kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 125 g
- bílek 4 ks
- sůl 1 špetka
- strouhaný kokos 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Při pečení vánočního cukroví si dávám do hrnečku vždy po 2 bílcích a ty potom využijeme na pečení kokosek. Bílky dáme do misky, kterou postavíme do hrnce s vodou a dáme vařit. Sníh ušleháme se špetkou soli. Zvolna přisypáváme cukr a šleháme dále již při vroucí vodě, až nám vznikne tuhá hmota. Misku vyndáme z hrnce a vmícháme kokos.

Na plech vyložený pečícím papírem klademe lžičkou stejné hromádky a do jejich středu zapíchneme mandli, ale mandle ani dávat nemusíme.

Kokosky pečeme asi 15 - 20 minut v troubě předehřáté na 130 - 150 °C, dokud nezezlátnou. Po upečení se dají kokosky slabě ozdobit čokoládou, ale dobré jsou i bez ozdobení.

Maminčiny kokosky podáváme ke svátečnímu pohoštění.