

Bílkové cukroví s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 600 g
- bílek 10 ks
- strouhaný kokos 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky s cukrem šleháme ve vodní lázni do husta. Vmícháme strouhaný kokos a hmotu dáme do zdobícího pytlíku.

Na plech s pečícím papírem stříkáme pusinky nebo rohlíčky a plech dáme do trouby předehřáté na 50 - 70 °C podle toho, jak komu peče trouba. Cukroví pečeme do zčervenání.

Bílkové cukroví s kokosem podáváme jako výbornou sváteční sladkost.