

Bílkové kokosové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 560 g
- bílek 8 ks
- strouhaný kokos 600 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky s cukrem moučka ušleháme dohusta a poté lehce vmícháme strouhaný kokos.

Těsto dáme do zdobícího pytlíku a na plech s pečícím papírem stříkáme malé kopečky. Můžeme také stříkat do tvarů rohlíčků, které potom slepíme k sobě oblíbeným krémem.

Pusinky dáme do trouby předehřáté na 70 - 90 °C a pomalu upečeme.

Bílkové kokosové pusinky podáváme jako křehké sváteční cukroví.