

Rychlé a jednoduché vánoční kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 140 g
- strouhaný kokos 200 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přichystáme si všechny ingredience - strouhaný kokos, moučkový cukr, vejce a sůl.

Cukr prosejeme do mísy, přidáme kokos, rozklepnutá celá vejce a špetku soli. Vše zpracujeme v těsto, které necháme alespoň 30 minut odležet.

Plech vyložíme pečícím papírem. Z těsta uždibujeme kousky, které pomocí prstů vytvarujeme do kopečku, položíme na plech a nahore uděláme špičku. Tvoříme podobně velké kokosky a klademe je vedle sebe, takto postupujeme do vyčerpání těsta.

Troubu vyhřejeme na 170 °C a pečeme cca 7 - 8 minut, poté teplotu ztlumíme a dopékáme dalších 5 minut na 150 °C s ventilátorem, máme-li horkovzdušnou troubu. Když jsou kokosky trošku zlatavé, máme hotovo.

Rychlé a jednoduché vánoční kokosky jsou na povrchu křupavé a uvnitř krásně měkké. Podáváme je s ostatním vánočním cukrovím.