

Kokosové srdíčko

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olej 3 lžíce
- hladká mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 2 ks
- strouhaný kokos 1 hrnek
- cukr 1.5 hrnek
- mléko 1 hrnek
- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce pokojové teploty vyšleháme s jedním hrnečkem cukru do pěny. Přidáme mléko, olej a nakonec prosetou mouku s práškem do pečiva.

Těsto uhladíme do dvou tukem vymazaných a moukou vysypaných srdcových forem. Vrch těsta posypeme kokosem promíchaným se zbytkem cukru.

Srdce pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 180 °C. Kokosové srdíčko necháme vychladnout a

poté ho vyklopíme z formy.

Kokosové srdíčko podáváme nejen na sv. Valentýna.