

Cukroví z kokosového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- cukr moučka 100 g
- strouhaný kokos 100 g
- tuk na pečení cukroví 200 g
- vejce 1 ks
- hladká mouka 400 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny suroviny si připravíme do mísy a zaděláme těsto. Je vhodné si těsto zabalit do fólie a nechat uležet v chladu, než začneme s pečením.

Připravíme si mlýnek na maso (nedáváme nůž ani kolečko), na který si připevníme rámeček na tvary cukroví (je možné nastavit srdíčko, hvězdička, hřebínek atd.).

Těsto si nakrájíme na menší díly a postupně je vtlačujeme do strojku. Prsty jedné ruky hned tvoříme malá kolečka a pokládáme na plech vyložený pečicím papírem.

Cukroví z kokosového těsta pečeme dorůžova při 150 °C.

Ještě mírně teplé cukroví z kokosového těsta obalujeme v moučkovém cukru.