

Kokosové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- cukr krupice 250 g
- voda 18 lžíce
- kokos 250 g
- mléko sušené 100 g
- citronová šťáva 2 lžíce
- máslo 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Svaříme na hustý sirup 250 g krupicového cukru a 18 lžic vody. Vlažné nalijeme do 250 g kokosu, promícháme, přidáme 100 g sušeného mléka, 2 lžíce citronové šťávy a 100 g másla. Vypracovanou hmotu rozdělíme na 3 díly. Jeden obarvíme kakaem a jeden růžovým barvivem. Všechny díly vyválíme přes mikroten, položíme na sebe, necháme ztuhnout a nakrájíme na čtverečky.