

Kokosočtverce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 210 g
- cukr moučkový 110 g
- Hera 140 g
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Zpracujeme těsto, necháme odpočinout v chladu, vyválíme a vykrajujeme kosočtverce, které upečeme. Studené potřeme pikantní marmeládou a přiložíme kosočtverec z nepečeného těsta stejné velikosti. 150 g moučkového cukru, 150 g sušeného mléka, 200 g kokosu, 1-2 lžice kakaa, 2 bílky, trocha rumu, 60 g másla – vypracujeme těsto, rozválíme přes mikroten a vykrajujeme kosočtverce. Polijeme čokoládou a posypeme kokosem.