

Kokosové rohlíčky III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Krupicový cukr 250 g
- Máslo 125 g
- Kokos 125 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Polohrubá mouka 100 g
- **Na polevu**
- Ledové kaštiny 1 balení
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Z prvních 5 ingrediencí udělejte těsto - nelekněte se, že se trochu drobí - nevádí to. Nechte hodinu odpočinout potom plňte malé formičky na rohlíčky. Formy nevymašťujte ani nevysypávejte a dávejte do nich jen trochu těsta, protože rohlíčky se v troubě krásně nafouknou. Pečte v troubě předehřáté na 170°C dozlatova. Teplé rohlíčky hned opatrně vyklepněte a po vychladnutí máčejte rožky v polevě z rozpuštěných ledových kaštanů a másla.

Poznámka:

Na 20 rohlíčků

cca 60 minut odpočínutí

Pečení 10 minut