

Ovesné sušenky s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 220 g
- Třtinový cukr 1.5 hrnek
- Jemné ovesné vločky 3 hrnek
- Mandlové lupínky 1 hrnek
- Strouhaný kokos 2.5 hrnek
- Vanilková esence 1 lžička
- Jedlá soda 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Povolené máslo dáme do mísy, pomocí šlehače utřeme do pěny a zašleháme cukr. Přidáme ovesné vločky, rozlámané mandle, kokos, esenci, jedlou sodu a rukama propracujeme do hmoty. Na plech dáme pečicí papír, lžičkou na něj klademe hrudku s menšími rozestupy. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 stupňů asi 10-12 minut. Až sušenky zezlátnou. Upečené sušenky necháme zchladnout, aby neztuhly a uložíme do krabice s kouskem jablka.