

Kolečka med-kokos

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 160 g
- cukr moučkový 60 g
- máslo 120 g
- žloutek 1 ks
- med 1 lžíce
- kokos 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme kolečka. Upečeme na vymazaném plechu a vychladlá slepujeme kokosovou náplní. Utřeme 80 g másla se 6 lžícemi moučkového cukru, 1 lžící medu, 2 lžícemi rumu, 120 g kokosové moučky. Je-li těsto příliš tuhé, přidejte kousek másla.