

Kokosové lanýžky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **Kokosová směs**
- Kokos 249 g
- Vanilkový cukr 250 g
- Bílá čokoláda 749 g
- Rum 98 ml
- Máslo 400 g
- Citrony 239 g
- Celé mandle 2 balení
- **Na obalení**
- Kokos na obalení 2 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Bílou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Poté sejmeme z plotny a do čokolády zamícháme kokos, vanilkový cukr, rum, na kousky nakrájené máslo a šťávu z citronů. Poté celou směs necháme vychladit. Po vychladnutí tvarujeme menší kuličky, do kterých zamotáme jednu celou mandli. Hned obalujeme v kokosu.