

Kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cukr krupice 200 g
- Strouhaný kokos 200 g
- Bílky 4 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Jemná strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ušleháme v páře bílky s cukrem a šťávou. Zlehka zamícháme kokos. Cukrářským sáčkem tvoříme malé hromádky na plech s pečícím papírem. Pečeme asi při 100 °C do růžova. Z kokosek pak dělám dortíčky: Na linecké kolečko /o stejném průměru jako je kokoska/ udělám po obvodu kroužek z krému a doprostřed dám marmeládu. Na kolečko dám kokosku a nechám ztuhnout. Potom spodek do necelé poloviny máčím v čokoládové polevě.