

Kokosové rohlíčky II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Moučkový cukr 250 g
- Rostlinný tuk 125 g
- Kokos 125 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- **POLEVA**
- Čokoláda na vaření 50 g
- Ztužený tuk 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku smícháme s cukrem a práškem do pečiva
2. Přidáme tuk s kokosem a vytvoříme jemnou drobenku, kterou necháme cca 2 hodiny v chladu, aby nám ztuhla
3. Připravíme si formičky ve tvaru rohlíčků, které nemastíme ani nevysypáme
4. Do každé z nich dáme trochu těsta a umačkáme tak, aby formičky nebyly úplně plné (těsto se nafoukne!)
5. Naplněné formičky klademe na plech a pečeme v předehřáté troubě na cca 175 °C, zhruba 10 minut, dozlatova

6. Upečené rohlíčky opatrně vyklepneme a necháme vychladnout
7. Na polevu si rozpustíme čokoládu se ztuženým tukem (ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě) a růžky rohlíčků v ní namáčíme
8. Hotové kokosové rohlíčky necháme 3-4 dny odležet, aby zvláčnely