

Kokosové košíčky s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 150 g
- Moučkový cukr 90 g
- Máslo nebo rostlinný tuk 75 g
- Strouhaný kokos 60 g
- Vejce 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mléko dle potřeby 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Do změkklého másla přimícháme cukr, mouku, vejce a vanilkový cukr. Těsto začneme promíchávat a postupně přidáváme kokos. Pokud je těsto příliš husté, můžeme přidat trochu mléka. Propracované těsto necháme v lednici odpočinout. Těsto vtlačíme do formiček, naskládáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.

2. Pracny naplníme oříškovým nugátem a necháme ztuhnout.