

Kokosové tyčinky

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
- Mléko podle potřeby 1 lžíce

Doba přípravy: 45 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. Pomocí strojku s hvězdičkovým otvorem protlačujeme tyčinky a skládáme na tukem vymazaný plech. Pečeme dorůžova.

2. Vychladlé tyčinky pokapeme rozpuštěnou čokoládou.