

Kokosové rohlíčky s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 100 g
- 100% tuk 200 g
- Strouhaný kokos 130 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Mléko 2 lžíce
- **KRÉM**
- Mléko 250 g
- Cukr 50 g
- Vanilkový cukr 10 g
- Pudinkový prášek 40 g
- Máslo 200 g
- **NA OZDOBU**
- Strouhaný kokos 1 hrnek
- Kakao 50 g
- Čokoláda 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Tuk rozpustíme a přimícháme cukr s kokosem a přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, vejce a trochu mléka. Vypracujeme těsto, zabalíme do fólie a necháme alespoň dvě hodiny odležet.

2. Mezitím smícháme mléko s cukrem a zahřejeme. Když se cukr rozpustí, trochu mléka odlijeme stranou a promícháme s pudinkovým práškem. Zbytek mléka přivedeme k varu, přilijeme mléko s pudinkem a 3 - 4 minuty povaříme. Uvařený pudink během chladnutí často prošleháme. Do pudinku pak zapracujeme máslo a kakao a vyšleháme do pěny.

3. Z těsta tvoříme rohlíčky a pečeme v předehřáté troubě 10 - 15 minut. Krém pomocí cukrářského sáčku stříkáme na rohlíčky, po ztuhnutí přelijeme čokoládovou polevou a sypeme kokosem.