

Kokosové pralinky s bílým rumem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 120 g
- Kakao 90 g
- Kokosová moučka 150 g
- Moučkový cukr 300 g
- Bílý rum 2 lžíce
- Strouhaný kokos na obalení 120 g
- Opražené mleté lískové ořechy na obalení 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

1. V míse zpracujeme nakrájené máslo, kakao, kokosovou moučku, cukr a rum na soudružnou hmotu a necháme v chladu chvíli ztuhnout. Lískové oříšky nasucho opražíme v pánvi nebo na plechu v rozpálené troubě. Oloupeme, necháme vychladnout a umeleme najemno.
2. V míse promícháme strouhaný kokos s oříšky. Z hmoty tvarujeme kuličky a obalujeme je ve směsi kokosu a oříšků a necháme v chladu ztuhnout. Kuličky uchováme v uzavřené nádobě v chladničce a podáváme v malých papírových košíčkách.