

Kokosové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílky 3 ks
- Ovocný cukr 35 g
- Práškové sladidlo (vhodné na pečení) 45 g
- Citronová šťáva 2 lžička
- Strouhaný kokos 150 g
- DIA čokoláda 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, potom za stálého šlehání postupně přisypte ovocný cukr a práškové sladidlo. Do bílkové směsi zašlehejte také citronovou šťávu a nakonec přimíchejte strouhaný kokos. Z těsta lžičkou odeberte kopečky a kladte na plech vyložený pečícím papírem. Pusinky upečte (usušte) v předehřáté troubě, sundejte z plechu a nechte vychladnout. Vychladlé pusinky pokapejte rozpuštěnou dia čokoládou a nechte ztuhnout.