

Kokosové jazýčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 200 g
- Hera 200 g
- Žloutky 310 g
- Kakao 20 g
- Citronová kůra 1 lžička
- **NÁPLŇ**
- Krupicový cukr 180 g
- Kokos 100 g
- Sušené mléko 50 g
- Voda 200 ml
- Med 50 g
- Piškotové drobečky 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Heru s prosetým moučkovým cukrem mírně nahřejeme a vyšleháme elektrickým šlehačem. Když směs částečně zpění, přidáme postupně za stálého šlehání žloutky a lžičku nastrouhané citronové kůry. Do vyšlehané hmoty zamícháme prosetou mouku s kakaem. Těsto ihned v teplém prostředí zpracováváme. Stříkáme cukrářským sáčkem s hladkou trubičkou malé oválné piškotky. V elektrické troubě pečeme při 180 °C asi 8 minut.

Vodu se sušeným mlékem, medem a cukrem přivedeme k varu. Přidáme kokos a povaříme asi minutu. Sundáme z ohně a necháme vychladnout. Přidáme nastrouhané piškotové drobečky a

necháme odležet asi hodinu.

Upečené piškotky slepujeme po dvou sobě kokosovou náplní. Jeden konec jazýčku namáčíme do čokoládové polevy.