

Nepečené kokosové kuličky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve vyšleháme bílky spolu se solí do tuhého sněhu. Potom pomalu přišleháme vanilkový a moučkový cukr a následně jen lehce metlou vmícháme kokos a tvaroh. Tvaroh je zde velmi důležitý, díky němu budou kokosky krásně měkké. Pomocí lžiček vytvarujeme malé hrudky, které tvarujeme do špičky. Klademe ideálně na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 160 stupňů 15 - 20 minut. Kokosky by měly mít žlutou až lehce růžovou barvu. Po vychladnutí namáčíme ve vodní lázni rozpuštěné čokoládě.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bílek** - 60 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 150 g
- **Kokos strouhaný** - 150 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 20 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g

