

Kokosové rohlíčky strojkové bez lepku

Počet porcí: 40

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku, tuk, kokosovou moučku, cukr (100 g) a vejce dáme na vál a vypracujeme těsto. Necháme chvíli v lednici odpočinout, po vyndání prohněteme, aby těsto změklo a pak pomocí strojku (mlýnek na maso s přídatnou formičkou) tvoříme ježaté nudličky, ze kterých tvarujeme tvary podle libosti (rohlíčky, tyčky, kolečka apod.) Dáváme na plech pokrytý pečícím papírem a pečeme asi na 160 stupňů až začnou růžovět až lehce hnědnout některé špičky rohlíčků. Vystydlé obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým.

Ingredience

- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 170 g
- **Kokos strouhaný** - 120 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 2 g

