

Banánové kokosky

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce si rozmačkáme banán, přidáme změkklé máslo a dobře promícháme. Do rozmíchané směsi přidáme mouku, kokos, med a kypřicí prášek. Vypracujeme těsto, které necháme cca hodinu odležet v chladničce. Po odležení těsto rozválíme na tloušťku asi 5 milimetrů. Z těsta vykrajujeme kolečka, která ukládáme na plech vyložený papírem na pečení. Do každého kolečka uděláme uprostřed prstem jamku, do které lžičkou nanášíme povidla. Pečeme při 200°C cca 10-15 minut.

Ingredience

- **Banán** - 120 g
- **Kokos strouhaný** - 100 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 200 g
- **Med květový luční 900 g** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 5 g
- **Ovocňák Rakytňikový džem s hruškou 200 g** - 40 g

