

Kokosové kostky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tuk nebo máslo (100 g), med a mléko zahříváme na středním ohni, dokud se ingredience nerozpustí. Necháme

trochu vychladnout. Ještě do teplé směsi přimícháme 100 g cukru a dvě vejce, dobře zamícháme. Promix UNI nebo PK speciál smícháme spolu s kypřicím práškem a prosejeme do medové směsi. Pryžovou vařečkou důkladně promícháme. Pokud je směs příliš hustá, přidáme ještě trochu mléka.

Nalijeme do hlubšího plechu vyloženého pečicím papírem a pečeme na 180°C asi 15-20 minut do zlatohněda.

Přísady na polevu (moučkový cukr 200 g, tuku nebo másla 250 g a může se přidat 1 dcl rumu) mícháme na středním ohni, dokud se tuk nerozpustí. Upečené těsto a na kostky najkrájané těsto namáčíme v polevě, necháme zlehka okapat a pak koláče obalujeme v kokosu. Necháme na mřížce zaschnout

Ingredience

- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Cukr moučka** - 300 g
- **Kokos strouhaný** - 400 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 300 g
- **Včelí med luční 250 g** - 30 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 350 g
- **Vejce** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

