

Kokosové hvězdičky

Počet porcí: 35

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Dobře vypracované těsto zmouky, 80 g cukru, 150 g kokosu, 35 g kakaa a 220g tuku. Necháme v chladu odpočinout. Odležené těsto vyválíme a vykrajujeme hvězdičky. Pečeme při 170°C. Vychlazené hvězdičky slepujeme krémem: utřeme 80 g másla s 80 g cukru. Přidáme lžičku kakaa, 3 lžíce rumu a 80 g mletých ořechů. Máčíme v čokoládě a ozdobíme oříškem.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 80 g
- **Cukr moučka** - 160 g
- **Kokos strouhaný** - 150 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 340 g
- **Holandské kakao 100 g** - 40 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g

