

Kokosové vanilkové rohlíčky

Počet porcí: 35

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto (mouka, tuk, jemně strouhaný kokos, 50 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu) dobře propracujeme a necháme v lednici alespoň hodinu odpočinout. Z těsta tvoříme asi 8 cm dlouhé válečky, které klademe na papírem vyložený plech. Pečeme na 180°C asi 10 minut - dle trouby (měly by být světlé, světle hnědé pouze zespodu). Po vychladnutí obalujeme ve směsi z cukrů (70 g moučkového cukru a vanilkový cukr)

Ingredience

- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 120 g
- **Kokos strouhaný** - 100 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g

