

Máčená kokosová kolečka

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kokos přemeleme na strojku a nebo rozdrťme tyčovým mixerm, případně pomeleme na kávovém elektrickém mlýnku. Ze 350 g tuku, 300 g moučkového cukru, mouky, vanilkového cukru, 2 vejce, 300 g kokosu vypracujeme hladké těsto, které necháme odpočinout v ledničce. Rozválíme a vykrajujeme kolečka. Pečeme při 180°C. Kolečka slepujeme máslovým krémem: Vejce (3 ks) ušleháme ve vodní lázni se 4 lžícemi cukru a 1 vanilkovým cukrem do zhoustnutí. Necháme vychladnout. Změklé celé máslo ušleháme a postupně přidáváme k vychladlé žloutkové směsi. Kaši znovu ušleháme. Pro zlepšení chuti můžeme přidat trochu rumu. Důležité při přípravě máslového krému je, aby všechny suroviny měly stejnou teplotu, jinak se krém srazí. Máčíme v čokoládě a posypeme kokosem či jinak ozdobíme.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 22 g
- **Cukr moučka** - 300 g
- **Kokos strouhaný** - 300 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 600 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

