



Kokosky

asi 45 kusů



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na těsto:

50 g máslo

125 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

3 PL rum

0,5 KL Aroma mandlové Dr. Oetker

1 ks vejce

125 g hladká mouka

3 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

250 g kokos strouhaný

1 zarovnaná PL mléko polotučné

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Postupně přidáme cukr, vanilínový cukr, rum a aroma a vyšleháme dohladka. Nakonec zašleháme vejce (asi 1/2 minuty).
- 2 Mouku smícháme s kypřicím práškem, prosijeme a po částech zašleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni do hmoty. Poté přilijeme mléko. Nakonec vmícháme kokos.
- 3 Pomocí dvou lžiček tvarujeme kokosky a pokládáme je na plechy vyložené papírem na pečení. Popřípadě lehce přimáčkneme prsty. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme:

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 10 - 12 minut

- 4 Kokosky po upečení sundáme z plechu a necháme vychladnout.

Tip:

- 1. Kokosky můžeme ozdobit namočením do čokoládové polevy. 2. Chuť kokosů zvýrazníme, pokud kokos nejprve opražíme dohněda na pánvi.

