



# Nadýchané kokosky (bezlepkové)

asi 80 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

200 g kokos strouhaný , strouhaného  
4 ks bílek  
200 g cukr  
1 zarovnaná KL Aroma vanilkové Dr.  
Oetker  
1 na špičku nože skořice mleté

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta opražíme kokos na teflonové pánvi bez tuku a necháme na talíři vychladnout.
- 2 Z bílků vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. Přidáme cukr, aroma a skořici a krátce zašleháme. Zlehka vařečkou vmícháme kokos. Pomocí dvou kávových lžiček tvoříme na plech vyložený papírem na pečení hromádky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 140 °C**

**Horkovzdušná trouba: 120 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 3 Kokosky necháme vychladnout.
- 4 Kokosky ozdobíme polevou připravenou podle návodu na obalu.

### Tip:

- Pokud chceme ušlehat tuhý sníh z bílků, nesmí bílek obsahovat ani stopu žloutku a mísa ani šlehačí metly nesmí být mastné. V dobře uzavíratelné dóze lze kokosky skladovat přibližně 2 týdny.

