



# VIANOČNÉ KOKOSKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

## Na prípravu kokosiek budete potrebovať:

100 g strúhaného kokosu, 100 g masla izbovej teploty, 2 bielky z veľkých vajec, 100 g cukru, kôru z 2 citrónov, 150 g hladkej múky, 6 g prášku do pečiva, 1/8 lyžičky soli

### Na obalovanie:

½ šálky kokosu

### A TAKTO NA TO:

V miske zmiešajte kokos, cukor a citrónovú kôru. Pridajte mäkké maslo a vareškou poriadne premiešajte. Do kokosovej zmesi preosejte múku so soľou a práškom do pečiva. V inej miske vyšľahajte bielka a sneh pridajte tiež. Jemným miešaním špachtľou vznikne hladké cesto. Nepoužívajte mixér! Misu prikryte a nechajte v chladničke asi 30 minút.

Predhrejte rúru na 150°C. Pripravte si plech a papier na pečenie, ktorý v tomto prípade nemusíte potierať. Do malej misky nasypťte kokos. Vyberte cesto z chladničky a rukami vytvorte rovnako veľké guľičky. Každú guľku pred uložením na plech obaľte v miske s kokosom. Pečte 20-25 minút, kokos musí ostať svetlý, nesmie zhnednúť, mohol by mať totiž horkú chuť. Nechajte vychladnúť na mriežke.

