

Jemné kokosky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- Strouhaný kokos 150 g
- Krupicový cukr 150 g
- Bílky z čerstvých vajec 3 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vychlazené bílky vyšleháme se špetkou soli do tuhé pěny, misku vložíme do vodní lázně, dále šleháme a postupně střídavě přidáváme cukr a kokos, až vznikne hustá hmota. Cukrářský sáček naplníme kokosovou hmotou a na plech vyložený pečícím papírem nastříkáme menší kolečka, který usušíme při teplotě 150 °C v troubě.

Počet: 30 ks

Cena cca: 50 Kč