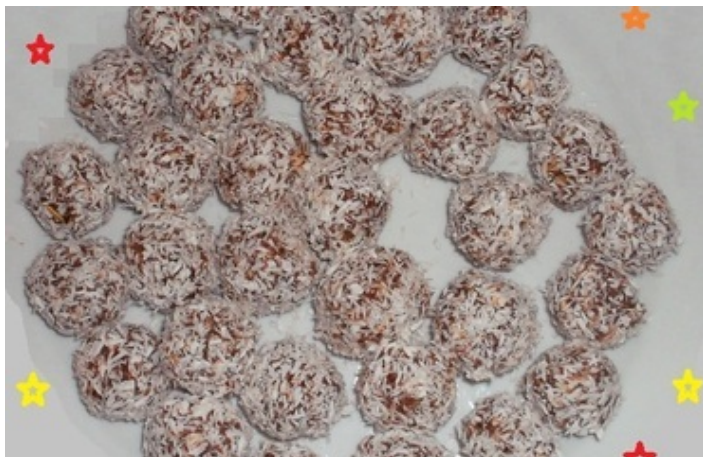


# Kokosové kuličky (nepečené cukroví)



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: **40**

**1086** kalorií , **1 g** cukrů , **46 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** bokul

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kokosove-kulicky-nepecene-cukrovi>

## Příprava

Den předem namočte rozinky (bez stopek) do rumu. Pokud nemáte rádi rozinky, můžete tento krok vynechat. Vodu nalijte na cukr a kakao a rovnoměrně zapracujte do změkklého másla, ovesných vloček a kokosové moučky. Poté nechte těsto chvíli ztuhnout v ledničce. Z hmoty dělejte malé kuličky, do jejichž středu dejte vždy rozinku. Na závěr kuličku obalte v kokosové moučce. Kuličky chutnají nejlépe odleželé.

### ▣ Tip k receptu

Doporučuji skladovat v uzavřené dóze v ledničce.

## Ingredience

- 50 g másla
- 50 g ovesných vloček
- 15 g kokosové moučky
- 35 g cukru krystal
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 lžičce kakaa
- 1/2 lžičce vody
- 30 g rozinek
- 2 hrsti kokosové moučky
- 1 dcl rumu

## Kategorie

Vánoce, Narozeniny, Česká, Rodina, Párty občerstvení, Cukroví

