

# Kokosové řezy



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: **24**

**3667** kalorií , **0 g** cukrů , **126 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kokosove-rezy>

## Příprava

Máslo umícháme s cukrem, žloutky a citrónovou kůrou do pěny, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a těsto upečeme na máslem vymazaném a polohrubou moukou vysypaném plechu do světlorůžova. Vychladlé potřeme marmeládou a kokosovou náplní a dáme do trouby sušit. Sušíme při 100 °C, cca 30 minut. Kokosová náplň: Uděláme si sníh z bílků, zašleháme do sněhu cukr, skořici a mletý kokos.

## Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 150 g cukru moučka
- 150 g másla
- 3 žloutky
- 2 lžíce strouhané citrónové kůry
- 1 sklenka marmelády
- Náplň: 250 g kokosové moučky
- 5 bílků
- 250 g cukru moučka
- troška skořice

## Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Cukroví