

Kokosové princezky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 1h 10min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1dní 1h 30min , Porce: **12**

5798 kalorií , **10 g** cukrů , **325 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: uschi3

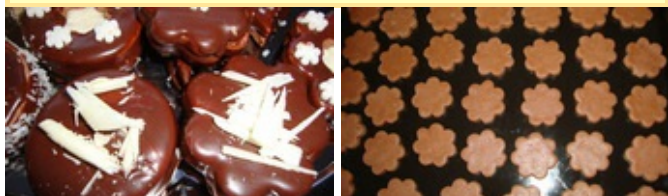
Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosove-princezky>

Příprava

75 g moučkového cukru a 1 vanilkový cukr rozmícháme s vejci. 75 g moučkového cukru vymícháme do pěny s kakaem a tukem. Potom obě masy spojíme, přidáme mouku a těsto necháme odležet v lednici. Vyválíme na 1/2 cm placku, vykrojíme kvítky nebo jiné tvary, přeložíme je na plech, propíchneme vidličkou a pečeme při 175°C asi 8 minut. Mléko povaříme s kokosovou moučkou, necháme vychladnout a pak vyšleháme s máslem, které jsme vyšlehali s moučkovým a vanilkovým cukrem. Vychlazené pečivo naplníme kokosovou náplní, slepíme a polijeme čokoládou. Necháme ztuhnout a odležet v chladu minimálně 1 den.

Tip k receptu

Princezky budou nádherné, když je ozdobíme stružlinami bílé čokolády.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 260 g Hery
- 275 g cukru moučka
- 2 vejce
- 2 lžíce kakaa
- 1,5 balení vanilkového cukru
- 60 g kokosové moučky
- 125 ml mléka
- 125 g másla
- 1 balení čokoládové polevy

Kategorie

Vánoce, Slovenská, Zima, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Cukroví