

# Bleskové kokosové cukrovíčko



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 6

995 kalorií , 58 g cukrů , 18 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/bleskove-kokosove-cukrovicko>

## Příprava

Kokosovou moučku a cukr dobře promícháme. Přidáme rum a poté postupně přiléváme salko a ihned zapracováváme. Když těsto začne tuhnout, přemístíme ho na vál a tady vypracujeme v kompaktní hmotu. Z hmoty tvarujeme malé válečky, které skládáme na plech potažený pečícím papírem. Uložíme je do lednice a necháme tuhnout. Poté je ozdobíme čokoládovou polevou a opět necháme ztuhnout. Můžeme podávat ke kávě, ale i jako slavnostní cukroví.



### Tip k receptu

Polovinu kokosu můžeme nahradit mletými lískovými ořechy nebo mandlemi. V lednici vydrží toto cukroví asi týden. Mrazit se nedá.

## Ingredience

- ✓ 250 g kokosové moučky
- ✓ 1 menší konzerva Salka
- ✓ 150 g cukru moučky
- ✓ 2 lžičky rumu
- ✓ 100 g čokoládové polevy

## Kategorie

Vánoce, Česká, Klasika, Dezert, Moučník, Cukroví