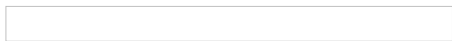


Bleskové kokosové cukrovíčko



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