

Jogurtové koláčky s čokoládovou polevou a kokosem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 40min , Porce: 6

3329 kalorií , **8 g** cukrů , **143 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/jogurtove-kolacky-s-cokoladovou-polevou-a-kokosem>

Příprava

Do proseté mouky přimícháme prášek do pečiva, cukr a ovocný pudingový prášek. Přidáme Heru, ovocný jogurt a žloutek. Vymícháme v hladké těsto, které necháme odpočinout. Vyválíme plát a vykrájíme kolečka. Koláčky přendáme na plech vyložený pečícím papírem a vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme na 180° C dozlatova. Hotové koláčky zdobíme čokoládovou polevou a kokosem .



Tip k receptu

Poleva může být i jogurtová či bílá čokoláda. Pudink a jogurt zvolte dle oblíbenosti. Zdobit můžete i oříšky.



Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 180 g cukru moučka
- ✓ 180 g Hery
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček pudinkového prášku (ovocný)
- ✓ 1 balení ovocného jogurtu
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 balení čokoládové polevy
- ✓ 50 g kokosové moučky na zdobení

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva, Rodina, Moučník