

# Kokosové bombóny s čokoládou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 35min , Porce: **40**

**1660** kalorií , **29 g** cukrů , **61 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** veka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kokosove-bombony-s-cokoladou>

## Příprava

Moučkový cukr prosejeme do mísy a smícháme s kokosem. Přidáme změkrou heru nakrájenou na malé kousky, rum a vše zpracujeme na pevnější hmotu. Z hmoty vytvarujeme malé kuličky. Obalíme je v moučkovém cukru a vtlačíme do kakaových formiček na pracny (kuličky musíme v cukru dobře obalit, abychom cukroví z formiček snadno vyklopili). Dáme ztuhnout do chladničky. Po ztuhnutí vyklepeme bonbonky z formiček. Čokoládovou polevu rozejdeme ve vodní lázni a pomocí papírového kornoutku cukroví podle své fantazie ozdobíme. Ještě tekutou polevu posypeme barevnou rýží a necháme ztuhnout.

## Ingredience

- 250 g cukru moučky
- 100 g kokosové moučky
- 70 g Hery
- 1 lžíce rumu
- 50 g čokoládové polevy
- 1 hrst cukrová rýže barevné na ozdobení

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Rodina, Cukroví