

# Kokosové hříbečky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 10

**2418** kalorií , **6 g** cukrů , **101 g** tuků , **39 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kokosove-hribecky>

## Příprava

Ze všech surovin zpracujeme na vále hladké těsto, které necháme v chladnu odpočinout. Těsto rozválíme a vykrajujeme hříbečky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C.

### Tip k receptu

Hotové hříbečky slepujeme krémem nebo marmeládou. Povrch ozdobíme: klobouček čokoládovou polevou, nožičku bílou polevou a spodek nožičky můžeme posypat zeleným kokosem.

## Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 120 g cukru moučka
- 120 g Hery
- 120 g kokosové moučky
- 1 vejce
- 1 balení vanilkového cukru
- 0,5 lžičky citronové kůry

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Cukroví

