

Kokosové škeble



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 10

2838 kalorií , **4 g** cukrů , **181 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosove-skeble>

Příprava

Nejprve si uděláme těsto z másla, mouky, 1 vejce a dáme na půl hodiny odležet do lednice. Mezitím si uděláme náplň smícháním 1 vejce, 100 g cukru, granka a kokosové moučky. Po půl hodině (ale může být i déle - klidně přes noc) rozválíme těsto a vykrajujeme kolečka o průměru asi 5 cm. Na každé kolečko dáme trochu náplně a překlopíme. Dáme péct na 180° C dorůžova, cca 12 minut. Ještě horké obalujeme v moučkovém cukru.

Ingredience

- ✓ 200 g másla
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 150 g cukru moučky
- ✓ 100 g kokosové moučky
- ✓ 30 g Granka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Cukroví

