

# Kokosové těsto



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 35min , Porce: 12

**4033** kalorií , **7 g** cukrů , **253 g** tuků , **41 g** bílkovin

**Autor:** Edita

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

## Příprava

V míse utřeme máslo s cukrem. Přidáme žloutky a citronovou šťávu a kůru. Pak do směsi prosijeme mouku a přidáme kokos. Vypracujeme těsto, které zabalíme do potravinové folie a dáme do lednice.



### Tip k receptu

Nejlepší je před vykrajováním těsto nechat dojít na pokojovou teplotu. Je možné nahradit citron pomerančem, což z něj udělá úplně jiné těsto. :-)

## Ingredience

- ✓ 300 g másla
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 citrón (1 lžíce šťávy a citronová kůra)
- ✓ 350 g hladké mouky
- ✓ 60 g kokosové moučky

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Klasika, Těsto