

Kokosví ježci



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

788 kalorií , 49 g cukrů , 33 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosovi-jezci>

Příprava

Žloutky utřeme s moučkovým cukrem, přidáme med, olej, mléko, mouku, prášek do pečiva, tuhý sníh, který jsme si ušlehali z bílků a uděláme těsto. Toto těsto poté nalijeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a upečeme. Pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut. Hotové těsto necháme vychladnout a mezitím si připravíme polevu. Mléko nalijeme do hrnce, dáme do vodní lázně, přidáme cukr krupici, kakao, máslo a mícháme, dokud se máslo nerozpustí. Poté polevu odstavíme a dolijeme do ní rum. Vychladlé těsto nakrájíme na kostky a tyto kostky pak při podávání máčíme v této polevě a obalujeme v nastrouhaném kokosu.

Ingredience

- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 4 lžice včelího medu
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 2 lžice slunečnicového oleje
- ✓ 250 g moučkového cukru
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 10 lžic mléka
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ 6 lžic rumu
- ✓ 250 g másla
- ✓ 2 hrsti kokosové moučky

Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník