

Kokosoví trpaslíčci pro dětičky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 20

3816 kalorií , 91 g cukrů , 218 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosovi-trpaslicci-pro-detičky>

Příprava

Hladkou mouku, moučkový cukr (100g), změkklé máslo (100 g), vanilkový cukr a žloutky zpracujeme na vále v hladké těsto, které dáme na půl hodiny uležet do chladna. Těsto pak vtlačujeme do kovových formiček na košíčky. Pečeme v předehřáté troubě asi na 180°C, asi 15 minut. Mírně vychladlé zlehka vyklopíme. Piškoty rozdrtíme a pokapeme mlékem. Máslo (100 g) s cukrem (80g), kakaem a kokosem ušleháme do pěny. Přidáme piškoty, zpracujeme a hněteme menší a větší kuličky. Větší - tělíčko dáme do papírového košíčku a menší - hlavičku na ni pevně přitiskneme a dáme vychladit do lednice. Rozehřejeme polevu a trpaslíky v ní namáčíme a necháme ztuhnout. Marcipán propracujeme a vyválíme tenkou placku, z níž vykrajujeme trojúhelníky - vousy, které přilepíme trpaslíkům na tváře. Zbylý marcipán obarvíme potravinářskou červení a z trojúhelníků vytvoříme klobouky. Očička děláme cukrovou polevou a očka malými bonbonky. Necháme v chladu ztuhnout.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 180 g cukru moučky
- ✓ 200 g Hery či másla
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 150 g dětských piškotů
- ✓ 5 lžic mléka
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ 3 lžice kokosové moučky
- ✓ 150 g čokoládové polevy
- ✓ 130 g marcipánové hmoty
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Narozneniny, Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Děti do 5 let, Návštěva, Rodina, Dezert, Cukroví

