

Řezy obalované v kokosu

Obtížnost: □□□□□

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

5815 kalorií , **5 g** cukrů , **254 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: heladon

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-obalovane-v-kokosu>

Příprava

Příprava těsta: utřeme 3 žloutky s cukrem a máslem do pěny, přidáme mleté ořechy, mléko a mouku s kypřícím práškem do pečiva, zamícháme a na konec lehce vmícháme sníh. Na vymaštěný a moukou vysypaný plech rozetřeme těsto a pečeme při 180°C. Vychladlý korpus rozkrájíme na malé čtverečky nebo obdélníky a namáčíme do polevy. Příprava polevy: ztužený tuk, rum, vodu a kakao rozpustíme a v této polevě namáčíme připravené řezy, které v závěru obalujeme v kokosu s moučkovým cukrem.

Tip k receptu

Tyto řezy je možno si připravit i k nedělnímu posezení u kávy.

Ingredience

- 150 g másla
- 300 g cukru moučka
- 3 vejce
- 150 g vlašských ořechů
- 1/4 l mléka
- 500 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 250 g ztuženého potravinového tuku
- 6 lžic rumu
- 6 lžic vody
- 6 lžic kakaa
- 1 hrneček kokosové moučky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Návštěva, Moučník