

Výborné kokosky bez naležení



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

840 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborne-kokosky-bez-nalezeni>

Příprava

Ve vodní lázni ušleháme sníh z bílků, pomalu přidáme moučkový cukr, kokos a strouhanku, přilijeme víno. Na plech, vyložený pečícím papírem, lžičkou tvarujeme kokosky. Pečeme velmi zvolna (asi 150 -180 st.), asi 20 minut. Hlídat si to, já pečou více plechů najednou, takže je i přendávám, aby ty dole nebyly bledé. Případně seshora horkovzduchem dopeču. Jsou vyzkoušené, nepřilepují se, jsou hned křehké.

Tip k receptu

Je možno je promazat marmeládou vždy dvě a dvě k sobě, či máčet spodní stranu v čokoládě. Někdo je i přilepuje na linecká kolečka. Rada nad zlato: při dopékání nedoporučuji telefonovat, viz foto.

Ingredience

- 14 dkg strouhaného kokosu
- 20 dkg moučkového cukru
- 4 ks bílků
- 2 dkg strouhanky
- 1/2 dcl bílého vína - stačí trochu vody s citronem

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Cukroví

