Řezy Raffaelo

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Dondová Milada

Suroviny

Ingredience: 1 hrnek moučkového cukru,2 celá vejce
1 hrnek mléka
2 hrnky polohrubé mouky
0,5 hrnku oleje
1 prášek do pečiva
Posyp: 1 hrnek strouhaného kokosu
0,5 hrnku moučkového cukru
1 šlehačka

Postup

Utřeme vejce s moučkovým cukrem, přidáme olej, polohrubou mouku, mléko a prášek do pečiva. Vylijeme na vymazaný a vysypaný plech s vyšším okrajem. Smícháme cukr moučka s kokosem a hustě posypeme. Pečeme cca 30 min.
na 170 °C. Kokos napovrchu zrůžoví,nesmí se připálit, jinak zhořkne. Když jsou řezy hotové hned jak je vyndáme z trouby, tak je vařící polijeme 33% šlehačkou. Trošku to zasyčí, ale řezy šlehačku natáhnou a krásně zvlhnou. Necháme je vystydnout. A hurá do toho!

Pokud zbydou, dávám je přes noc do lednice, ještě více zvlhnou, ale to se stává velmi zřídka.:o))))