

Měkké kokosky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

200 g kokosu

200 g krystal cukru

4 bílky

1 lžíce piškotové strouhanky.

Postup

Bílky ve vodní lázni šleháme dotuha a postupně přidáváme cukr. Když se voda začne vařit a sníh je tuhý a neslévá se, vypneme zdroj tepla a přidáme kokos a strouhanku. 2 lžícemi děláme nočky, které klademe na plech s pečícím papírem nebo alobalem (na suchém plechu se přilepí) a pečeme při 150 stupňů, dokud povrch nezačne růžovět (asi 10 minut dle typu trouby). Stahujeme z plechu vychladlé.