

Dia - Rohlíčky s kokosem

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g hladké mouky

75 g másla

75 g strouhaného kokosu

umělé sladidlo podle chuti

1 vejce

1 žloutek

několik kapek vanilkové esence

hladká mouka na vyválení

tuk na vymazání plechu

Postup

Na vál prosijeme mouku, přidáme změkklé máslo, kokos, ve vodě rozpuštěné umělé sladidlo, vejce, žloutek a vanilkovou esenci. Vše důkladně zpracujeme na vláčné těsto, které necháme 3-4 hodiny odpočinout. Poté je vyválíme na silnější válec, ze kterého krájíme malé dílky a tvoříme rohlíčky. Rohlíčky dáváme na tukem vymazaný plech, vložíme do středně vyhřáté trouby a zvolna upečeme dorůžova.