

Žabí očka

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 vařené žloutky

200 g moučkového cukru

80 g másla

16 16-20 lžic kokosu (napřed

pak přidat podle hustoty těsta)

4 lžice rumu

menší lísková jádra v čokoládě nebo jiné menší oříšky v jogurtu/čokoládě (třeba i buráky M&Ms)

Postup

Postup přípravy: Vařené žloutky nastrouháme na jemném struhadle, přidáme změkklé máslo, cukr, kokos a rum a vypracujeme těsto. Z něj lžičkou odebereme těsto a tvoříme kuličky, do nich vložíme oříšek a jemně rozpláceme. Ještě jednotlivé kousky můžete posadit do kokosové moučky a posypat je i seshora kokosem.