

NajPečenie



Kokosové ježe

Tento recept chutí každému. Je jednoduchý a veľmi chutný. Mäkučké kokosové koláčiky.

Potrebuje:

230 g	cukor práškový
50 g	Palmarín
3 lyžica	med
2 ks	vajcia
1 bal.	prášok do pečiva
450 g	múka polohrubá
1 dl	mlieko
200 g	Palmarín
200 g	cukor práškový
40 g	kakao
5 lyžica	rum
5 lyžica	mlieko
250 g	kokos

Postup:

Vajcia vymiešame s práškovým cukrom, maslom a s medom do penista. Pridáme mlieko a nakoniec múku zmiešanú s práškom do pečiva. Cesto vylejeme na maslom natretý a múkou vysypaný plech a dáme piecť do vyhriatej rúry. Korpus necháme vychladnúť na izbovú teplotu a narežeme na kúsky.

Kým nám korpus vychladne urobíme čokoládu: do menšieho kastrólika dáme všetky ingrediencie na čokoládu a zohrievame do bodu varu. Keby sa nám zdala čokoláda hustá, môžeme pridať ešte trochu mlieka. Vychladnuté cesto namáčame do teplej (nie horúcej) čokolády a nasledovne obalíme v kokosovej múčke. Najlepšie chutí vychladnutý.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
