

NajPečenie



Plnené kakaové keksíky

Chutia omnoho lepšie ako akékoľvek kupované sušienky a čo je hlavné, sú pripravené s láskou :)



Potrebuje:

250 g	Palmarín
400 g	hladká múka
4 lyžička	kakao
1 a 1/2 pohár 250 ml	Práškový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vajcia
1 ks	vanilínový cukor
1 pohár 250 ml	kokos

Postup:

Mäkký Palmarin pokrájame na kocky a dáme do misy spolu s vanilkovým cukrom a 1 hrnčekom práškoveho cukru. Miešame dohromady a postupne si rozbijeme vajička. Pridáme jedno celé vajičko a tiež žltko z druhého vajička. Bielko si odložíme na náplň. Vzniknuté cesto necháme trochu stuhnúť v chladničke pre lepšie tvarovanie.

Medzitým pripravíme náplň z vaječného bielka, kokosu a pol hrnčeka práškoveho cukru, ktoré metličkou dobre premiešame. Mierne stuhnuté cesto vyberieme z chladu a postupujeme tak, že si vezmeme trochu cesta, spravíme z neho v dlani placku, do prostriedku dáme trochu kokosovej náplne a opatrne spravíme guľičku. Guľičky ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme v predhriatej rúre 15 minút pri teplote 180 °C.

<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>	45