

NajPečenie



Potrebuje:

| | |
|-----------------|---------------------------|
| 200 g | cukor práškový |
| 200 g | múka hladká |
| 250 g | kokosová múčka |
| 100 g | Palmarín |
| 1 lyžica | kypriaci prášok do pečiva |

| | |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | 10 min. |
| <i>Čas pečenia:</i> | 15 min. |
| <i>Teplota pečenia:</i> | 150 °C |
| <i>Náročnosť prípravy:</i> | ľahké |
| <i>Počet porcií:</i> | - |

Fúkané kokosové rožteky

Chrumkavé kokosové rožteky, dobré ku káve aj ku čaju.



Postup:

Všetky přísady spolu vymiešame.

Kúsky cesta vtlačame do formičiek. Formičky plníme len do polovice pretože sa počas pečenia objem zväčší.



Pečieme pri teplote 150°C asi 15 minút. Po upečení ich z formičiek vyklopíme a po vychladnutí namáčame konce rožtekov do čokolády.