NajPečenie



Kakaovo-kokosové popukance

Prečo popukance? Pretože koláčiky po upečení krásne popraskajú na povrchu

Potrebujete:

cesto

240 g	múka hladká
140 g	cukor kryštálový
90 g	kokos
1/2 balíček	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vajcia
60 g	maslo
2 lyžica	kakao
2 lyžica	šťava z pomaranča

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**15-20 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Zmiešame kokos s hladkou múkou, kakaom a kypriacim práškom. Vmiešame vajíčka a čerstvo vytlačenú pomarančovú šťavu. Mäkké maslo vymiešame s kryštálovým cukrom a postupne primiešavame kakaovú hmotu. Rukami vypracujeme cesto.



Tvarujeme guľky o veľkosti vlašského orecha.



Každú guľku obaľujeme v práškovom cukre a ukladáme na plech vyložený papierom na pečenie v dostatočnej vzdialenosti od seba. Dáme do predhriatej rúry piecť na 15-20 minút na 160st. Zvonku majú byť chrumkavé a vo vnútri také vláčne.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.