NajPečenie



Koka sušienky

Koka sušienky sú jedny z mojich najobľúbenejších sušienok. Pripravte si ich rýchlo a jednoducho s týmto receptom a fotopostupom.

Potrebujete:

cesto

100 g	kokos strúhaný
100 g	cukor práškový
230 g	hladká múka
215 g	palmarínu
2 ks	žĺtok
2 lyžica	kakao
1 ks	vanilkový cukor
0,5 lyžička	kypriaci prášok do pečiva

Celkový čas prípravy:	**25 min.**
Čas pečenia:	**13 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**50**

Postup:



Margarín roztopíme na sporáku. Sypké suroviny, teda múku, kakao, kokos, kypriaci prášok, vanilkový aj práškový cukor nasypeme do misy



Pridáme žĺtky a roztopený, nie však teplý margarín a vypracujeme cesto



Z cesta odtrhávame kúsky a robíme guličky alebo valčeky ako ja a ukladáme na plech v dostatočnej vzdialenosti od seba, keďže pri pečení trochu podrastú.



Každý jeden kúsok trochu roztlačíme vidličkou. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňov 13-15 minút.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Hneď po upečení sa môžu zdať ešte trochu mäkké, ale po vychladnutí budú chrumkavé a krehké.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.