

NajPečenie



Koka sušienky

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

Potrebuje:

cesto

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

Postup:



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



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



Z cesta odtrhávame kúsky a robíme guľičky 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.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	13 - 15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	50

NajPečenie



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