

# NajPečenie



## Plnené kakaové keksíky

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



### Potrebuje:

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

### 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> | <b>45 min.</b> |
| <i>Čas pečenia:</i>          | <b>15 min.</b> |
| <i>Teplota pečenia:</i>      | <b>180 °C</b>  |
| <i>Náročnosť prípravy:</i>   | <b>ľahké</b>   |
| <i>Počet porcií:</i>         | <b>45</b>      |