

Kokosové kocky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tuk alebo maslo (100 g), med a mlieko zahrievame na strednom ohni, kým sa ingrediencie nerozpustia. Necháme trochu vychladnúť. Ešte do teplej zmesi primiešame 100 g cukru a dve vajcia, dobre zamiešame.

Promix UNI alebo PK špeciál zmiešame spolu s kypriacim práškom a preosejeme do medovej

zmesi. Gumovou vareškou dôkladne premiešame. Ak je zmes príliš hustá, pridáme ešte trochu

mlieka.

Nalejeme do hlbšieho plechu vyloženého papierom na pečenie a pečieme na 180 °C asi 15 – 20 minút do zlatohneda.

Prísady na polevu (práškový cukor 200 g, tuk alebo maslo 250 g a môže sa pridať 1 dl rumu) miešame na strednom ohni, kým sa tuk nerozpustí. Upečené cesto a na kocky nakrájané cesto namáčame v poleve, necháme zľahka odkvapkať a potom koláče obalujeme v kokose. Necháme na mriežke zaschnúť

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Kokos strúhaný** - 400 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Cukor múčka** - 300 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 350 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

