

Kokosové gulky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do studeného mlieka nasypeme bezlepkovú univerzálnu zmes a za stáleho miešania uvaríme kašu. Do vychladenej kaše pridáme cukor, zmäknuté maslo a vyšľaháme. Vmiešame kokos. Hmotu rozdelíme na polovice. Do jednej pridáme lyžicu kakaa a druhú necháme svetlú. Dáme na pol hodiny do chladničky stuhnúť. Robíme guľky s priemerom 3 cm a obalujeme v kokose. Hotové biele a hnedé guľky vložíme do chladničky, aby stuhli.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 175 g
- **Kokos strúhaný** - 170 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Maslo** - 150 g
- **Holandské kakao 100 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

