

# Nepečené kokosové gulky

**Počet porcií:** 15

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Najprv vyšľaháme bielky spolu so soľou do tuhého snehu. Potom pomaly prišľaháme vanilkový a práškový cukor a následne len ľahko metlou vmiešame kokos a tvaroh. Tvaroh je tu veľmi dôležitý, vďaka nemu budú kokosky krásne mäkké. Pomocou lyžičiek vytvárame malé hrudky, ktoré tvarujeme do špičky. Kladieme ideálne na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme v rúre predhriatej na 160 stupňov C 15 – 20 minút. Kokosky by mali mať žltú až mierne ružovú farbu. Po vychladnutí namáčame čokoláde rozpustenej vo vodnom kúpeli.

## Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 20 g
- **Kokos strúhaný** - 150 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Bielok** - 60 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

