

KOKOSKY

suroviny: 200 g strouhaného kokosu
130 g krystalového cukru
2 celá vejce
1 vanilkový cukr

postup: Do mísy přiměřené velikosti rozklepneme vajíčka, přidáme cukr a kokos a vše důkladně promícháme. **Nepřidává se žádná tekutina!**
Na plech položíme papír na pečení. Vezmeme kávovou lžičku, nabereme kokosovou hmotu a lžičku přitlačíme na stěnu mísy, aby se hmota utužila. Pak lžičku postavíme špičkou na plech, prstem druhé ruky přidržíme nahoře kokosovou hmotu a lžičku tahem vzhůru odstraníme. Vzniklou hromádku prsty upravíme do žádaného tvaru. Na plech standardních rozměrů se vejde 6 řad po osmi kokoskách.
Troubu vyhřejeme na 120 – 130°C a pečeme (spíš sušíme) až se vrcholky kokosů začnou barvit do růžova.

Kokosky jsou požitelné hned, jak vychladnou.

Dobrou chuť přeje Karel CZE 2 – 1.