



Kokosové řezy na plech

Ingredience

kokos: 600 g
polohrubá mouka: 500 g
cukr krupice 400 g
mléko: 300 ml
šlehačka: 250 ml
vejce: 3 ks
vanilkový cukr: 1 ks
prášek do pečiva: 1 ks
máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Z 280 g cukru a vajec vyšleháme hladkou směs, do které postupně přidáváme moukou smíchanou s kypřicím práškem. Přidáme mléko a vypracujeme hladké...

Kokosové řezy na plech - recept

Z 280 g cukru a vajec vyšleháme hladkou směs, do které postupně přidáváme moukou smíchanou s kypřicím práškem. Přidáme mléko a vypracujeme hladké těsto, které nalijeme na máslem vymazaný a kokosem vysypaný plech. Na připravené těsto nasypeme kokosovou drobenku, kterou vytvoříme

smícháním kokosu, vanilkového a zbytku krupicového cukru. **Kokosové řezy** pečeme na 160 °C asi 20 minut do zlatova.

Upečené kokosové řezy necháme vychladnout a potom do nich v několika řadách uděláme pomocí špejle drobné dírký. Do vzniklých otvorů nalijeme šlehačku, snažíme se při tom, aby ji bylo po celé ploše řezu přibližně stejně.

Kokosové řezy na plech díky šlehačce zvláční a budou jemnější. Hotový moučník necháme vychladit a podáváme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí