

Citrónovo – kokosové crinkles



Budeme potrebovať:

- 150 g cukru
- 240 g hladkej múky
- 90 g kokosu
- 2 lyžičky kypriaceho prášku Dr. Oetker
- 2 vajíčka
- 60 g mäkkého masla
- nastrúhaná kôra z jedného citróna
- práškový cukor na obaľovanie

Maslo vymiešame s cukrom, pridáme po jednom vajíčka a citrón. kôru. Múku, kokos a kypriaci prášok pomiešame a pridáme k zmesi, premiešame, aby sme dostali cesto. Uložíme na chvíľu do chladničky. Rúru zapneme na 160°C, z cesta tvoríme malé guľičky ktoré celé obalíme v práškovom cukre a kladieme na papierom vystlaný plech (nesplásneme ich ani ich nijako netvarujeme). Pečieme cca 15 minút. Skladujeme v dobre uzatvárateľnej nádobe, aby sa nevysušili