

Čokoládové keksíky v kokose



Budeme potrebovať:

- 150 g horkej čokolády
- 80 g mäkkého masla
- 80 g Sweet family kryštálového cukru
- 1 vajíčko
- 130 g hladkej múky
- 1 lyžička kypriaceho prášku Dr. Oetker
- 30 g kaka
- 50 g kokosu

Horkú čokoládu si rozpustíme vo vodnom kúpeli. Maslo vyšľaháme s cukrom, pridáme vajíčko a vychladnutú čokoládu. Múku zmiešame s kakaom, kypriacim práškom a kokosom a primiešame k čoko zmesi. Rukou spracujeme na cesto a uložíme ho do chladničky na hodinu. Rúru zapneme na 180°C, plech vystelieme papierom na pečenie. Do jednej misky si dáme 5 lyžíc kokosu a 3 lyžice kryštálového cukru a zmiešame. Z cesta tvoríme menšie guľičky, trošku ich splasíme a vyvaľkáme ich v kokosovo-kryštálovej zmesi. Uložíme na plech a pečieme cca 13-15 minút. Z tejto dávky mi vyšlo 20 stredných kusov. Skladujeme v uzatvárateľnej nádobe.