

Kokosky mini

105 g husté aquafaby
140 g krupicového cukru
70 g polohrubé mouky
140 g (jemně) mletého kokosu
1/2 lžičky pikantní marmelády
(loupané lískové ořechy nebo mandle na ozdobení)

Aquafabu zahřejeme s cukrem na teplotu 60 °C. Poté směs vyšleháme do lehké pěny, do ní opatrně vmícháme marmeládu a kokos s moukou. Těsto necháme několik hodin v chladnu odležet (zakryté proti osychání). Pak navlhčenými prsty tvoříme malé kuličky (asi 2 cm) a klademe je na pečicí papír. Do každého kousku můžeme vmáchnout ořech nebo mandli.

Pečeme v horkovzdušné fritéze 15 minut na 140 °C ve střední poloze, otočíme a dopečeme ještě 5 až 10 minut.

Tip: Pokud upečeme linecká kolečka o stejném průměru jako kokosky, můžeme pak vytvořit (s doplněním marmelády, krému a čokolády) moučníčky skoro jako z cukrárny.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---