

Čokokokosušenky

2 vejce (nebo 100 g aquafaby)
100 g (tmavého) krystalového cukru

50 g kokosového oleje (rozehřátého, ale ne horkého)

150 g celozrnné špaldové nebo celozrnné pšeničné mouky,
60 g strouhaného kokosu
50 g kakaa
špetka soli
půl sáčku prášku do pečiva
(1/4 lžička chilli koření)

(třtinový) cukr moučka na obalení

Nejdříve si rozehejeme (třeba v MV troubě ve vhodné nádobě) kokosový olej do polotekuté konzistence. Suché suroviny kromě v míse pečlivě promícháme. Pak přidáme celá vejce (nebo aquafabu), kokosový tuk a pečlivě prohněteme. Těsto necháme uležet v chladničce nejméně jednu hodinu. Po vychlazení odkrajujeme kousky těsta lžičkou cca velikosti vlašského ořechu, dlaněmi zakulatíme, mírně zploštíme a ještě před pečením lehce obalíme v práškovém cukru. Klademe na plech s pečícím papírem (většinou mi vyjde množství na 1 plech). Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C na horkovzduch asi 13 minut. Po upečení necháme vychladnout přímo na plechu.

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