

RICOTTO – KOKOSOVÉ KULIČKY

Pečené kuličky s kokosem a ricottou



Suroviny

180 g mouky

120 g cukru

100 g ricotty

20 g mletého kokosu

60 g másla

1 žloutek

nastrouhaná kůra z 1 citronu

1 lžička kypřicího prášku

špetka soli

mléko a kokos na posypání

Příprava:

Zpracujte ricottu s cukrem. Smíchejte mouku se změkklým máslem, přidejte ricottu smíchanou s cukrem, žloutek, citronovou kůru, kypřicí prášek, sůl a mletý kokos. Vypracujte vláčné těsto, zabalte ho do potravinářské fólie a dejte do ledničky alespoň na hodinu odpočinout. Pomoučenýma rukama pak z těsta vytvářejte kuličky a vkládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Kuličky potřete mlékem a posypte mletým kokosem a dejte péci na 175 stupňů na 16-17 minut.



Moučníky



Ostatní



15 minut
příprava



17 minut
pečení



Nízká
obtížnost