



RECEPTY A JÍDLO 22. 12. 2018

## Kokosové vánoční cukroví na poslední chvíli - 4x rychlé recepty

**Kokos a jeho jemná chuť i vůně k Vánocům patří. Nejoblíbenější jsou pravděpodobně různé kokosové kuličky. Jejich výhodou často bývá i to, že se...**

Přinášíme vám recepty na kokosové vánoční cukroví, které stihnete vyrobit i pár dní před Štědrým dnem. Takže pokud jste třeba kvůli pracovnímu vytížení ještě neměli čas na pečení, stačí nakoupit pár surovin a během chvilky váš byt provoní lahodné cukroví, které bude ozdobou vánoční tabule.

### Kokosové vánoční cukroví - recepty na poslední chvíli

Kokos a jeho jemná chuť i vůně k Vánocům patří. Nejoblíbenější jsou pravděpodobně různé [kokosové kuličky](#). Jejich výhodou často bývá i to, že se takové cukroví nemusí péct a **stihnete ho tedy vyrobit opravdu na poslední chvíli**. Vyzkoušejte třeba kokosové kuličky s kakaem. A vyzkoušejte také další [zdravé vánoční cukroví](#).

### Vánoční cukroví à la raffaello

Kokosové nepečené kuličky mohou mít také podobu **sněhově bílých lahodných kuliček s mandlí uvnitř**, které se podobá oblíbenému raffaellu. Jejich příprava je snadná a úspěch bude zaručen.

## Ingrediencie

- 250 g ztuženého tuku (časť lze nahradit [kokosovým olejem](#))
- 250 g sušeného mléka
- 150 g moučkového cukru
- 100 ml vody
- 1 balíček strouhaného kokosu
- 1 balíček mandlí

## Vánoční cukroví à la raffaello - příprava

1. **Ve vodní lázni rozpustíte ztužený tuk** a nechte jej vychladnout.
2. Poté do něj **zamíchejte sušené mléko, cukr a vodu**.
3. Vypracujte těsto, ze kterého budete odkrajovat kousky.
4. Do kousku zabalte **oloupanou mandli, vytvarujte z těsta kuličku a obalte v kokosu**.
5. Nechte ztuhnout v lednici a pak už si jen můžete pochutnávat.



## Kokosové vánoční cukroví s kakaem

Pokud máte rádi kokos, zkombinujte ho s **hořkou chutí kaka**a. Lahodnou kombinaci doplňte mandlemi a uvidíte, že všem zachutnají.

## Ingrediencie

- 1 plechovka kondenzovaného mléka salko
- 150 g strouhaného kokosu
- 50 g kaka
- oloupané mandle

## Kokosové vánoční cukroví s kakaem - příprava

1. Salko smícháme s kokosem a kakaem, **ze směsi vypracujete tužší těsto**.
2. Pokud bude příliš řídké, přidejte kokos, naopak pokud bude až moc tuhé, můžete naředit

salkem nebo troškou mléka.

3. Z těsta **vytvořte menší kuličky, do středu každé z nich dejte mandli**. Kuličky můžete ještě **obalit v mletých mandlích**.
4. Poté je nechte vychladit v lednici a můžete podávat.
5. Salko můžete nahradit 150 g másla a 200 g moučkového cukru.
6. Podle chuti můžete **přidat i pár lžiček rumu**.



## Křehké kokosové sušenky

Vyzkoušet můžete také trochu **netradiční kokosové vánoční cukroví v podobě sušenek**. Jsou jednoduché, takže je hravě zvládnete i na poslední chvíli, a hlavně jsou chutné, takže **potěší všechny - i ty, kteří třeba klasickému krémovému vánočnímu cukroví příliš neholdují**.

### Ingredience

- 200 g strouhaného kokosu
- 200 g hladké mouky
- 200 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 1 vejce

### Křehké kokosové sušenky - příprava

1. Všechny ingredience smíchejte a důkladně zpracujte.
2. Pomoci si můžete také robotem.
3. Je totiž nutné, aby se všechny suroviny dobře spojily.
4. Poté těsto **nechte hodinu odpočívat v lednici**.
5. Následně těsto **dávejte do formiček** (můžete použít formičky na ořechy či jiné cukroví) a **pečte v troubě vyhřáté na 170 °C přibližně 12 minut**.
6. Vychladlé cukroví vyklopte z formiček a můžete ho ještě **obalit v moučkovém cukru**.



## Slepované kokosové vánoční cukroví

Pustit se můžete na poslední chvíli i do pečení. **Kokosová kolečka budete mít upečená rychle a slepit je můžete tím, co zrovna máte doma**. Abyste se nemuseli zdržovat výrobou krému, slepit je můžete marmeládou, čokoládou nebo třeba nutellou.

## Ingrediencie

- 200 g strouhaného kokosu
- 200 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 100 g másla
- 1 vejce
- 1 lžice citronové šťávy
- kůra z 1 citrону
- marmeláda, čokoláda nebo Nutella na slepení

## Slepované kokosové vánoční cukroví - příprava

1. Všechny ingrediencie smíchejte a **vypracujte z nich husté těsto.**
2. Vál si posypte moukou a na připravené ploše **vyválejte těsto na rovnoměrně silný plát.**
3. Z něj poté vykrajujte kolečka nebo i jiné symetrické tvary (kvůli slepování po upečení).
4. Vykrojené tvary **skládejte na plech vyložený pečicím papírem.**
5. Pečte v troubě předehřáté na **170 °C zhruba 5 až 7 minut.**
6. Jakmile budou kolečka dozlatova upečená, nechte je vychladnout a poté je **potírejte náplní a slepujte.**
7. Na závěr je můžete posypat moučkovým cukrem.

Zaujalo vás kokosové vánoční cukroví? Vyzkoušejte také [bezlepkové vánoční cukroví](#).