



Veganské kokosky

veganský

Středně obtížné

60 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

150 g kokosu
75 ml nálevu ze sterilované
cizrny
40 ml tmavého agáve sirupu
lžička mleté vanilky
špetka soli

Jak na to?

1. Nálev s cizrny vyšehejte na sníh.
2. Přidejte sirup, mletou vanilku, špetku soli a postupně zapracujte kokos. Nechte 5 minut odležet. Do dlaně si vždy lžící naberte porci směsi a pevně stiskněte do tvaru hrudky. Pokud nejsou kokosky pořádně upěchované, po upečení se mohou rozsypat. Opatrně je pak přeneste na plech vystlaný pečicím papírem.
3. Kokosky pomalu pečte při teplotě 120 °C asi 40 minut. Délka pečení závisí na rozměrech plechu, hmotnosti a tvaru vytvarovaných kokosek. Na okrajích by měly být mírně dozlatova.