Kokosová srdíčka

https://varimesmarcelou.cz/kokosova-srdicka

Kokosová srdíčka lákavě vypadají a neskutečně voní kokosem. Zkuste si je upéct, a nejen o Vánocích. Srdíčka neudělají ostudu ani na žádné oslavě. Maminka je pekla často, prý je měl rád tatínek. Na to si už dnes nepamatuji, ale radost dělají i mému manželovi.

Na 24 malých a 22 velkých kusů srdíček si připravíme

Na těsto

- 200 g strouhaného kokosu
- 200 g hladké mouky
- 130 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 200 g másla nebo Hery pokojové teploty, nakrájené na menší kousky
- 1 celé vejce rozšlehané
- Špetku soli

Dále si připravíme

- Kovové formičky ve tvaru srdce vymažeme lehce sádlem
- Silikonovou formu nevymazáváme

Před podáváním srdíčka posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým.

Doba pečení: **20 minut na 170 °C malých tvarů v silikonové formě**

15 minut na 170 °C velkých tvarů v kovových formičkách

Postup přípravy kokosových srdíček

Do mísy na zadělávání nasypeme odvážený strouhaný kokos, hladkou mouku, moučkový i vanilkový cukr. Přidáme i špetku soli.



Všechny suroviny metlou dokonale promícháme. Nyní přidáme kostky rozvolněného másla a rozšlehané vajíčko. Ručně vypracujeme těsto.

S těstem na srdíčka je to stejně asi jako s těstem na pracny. V této fázi je lepší těsto zabalit do potravinářské fólie a nechat ho v chladu, aby se zpevnilo a nelepilo se. Klidně do druhého dne. Pak se s ním bude dobře pracovat.

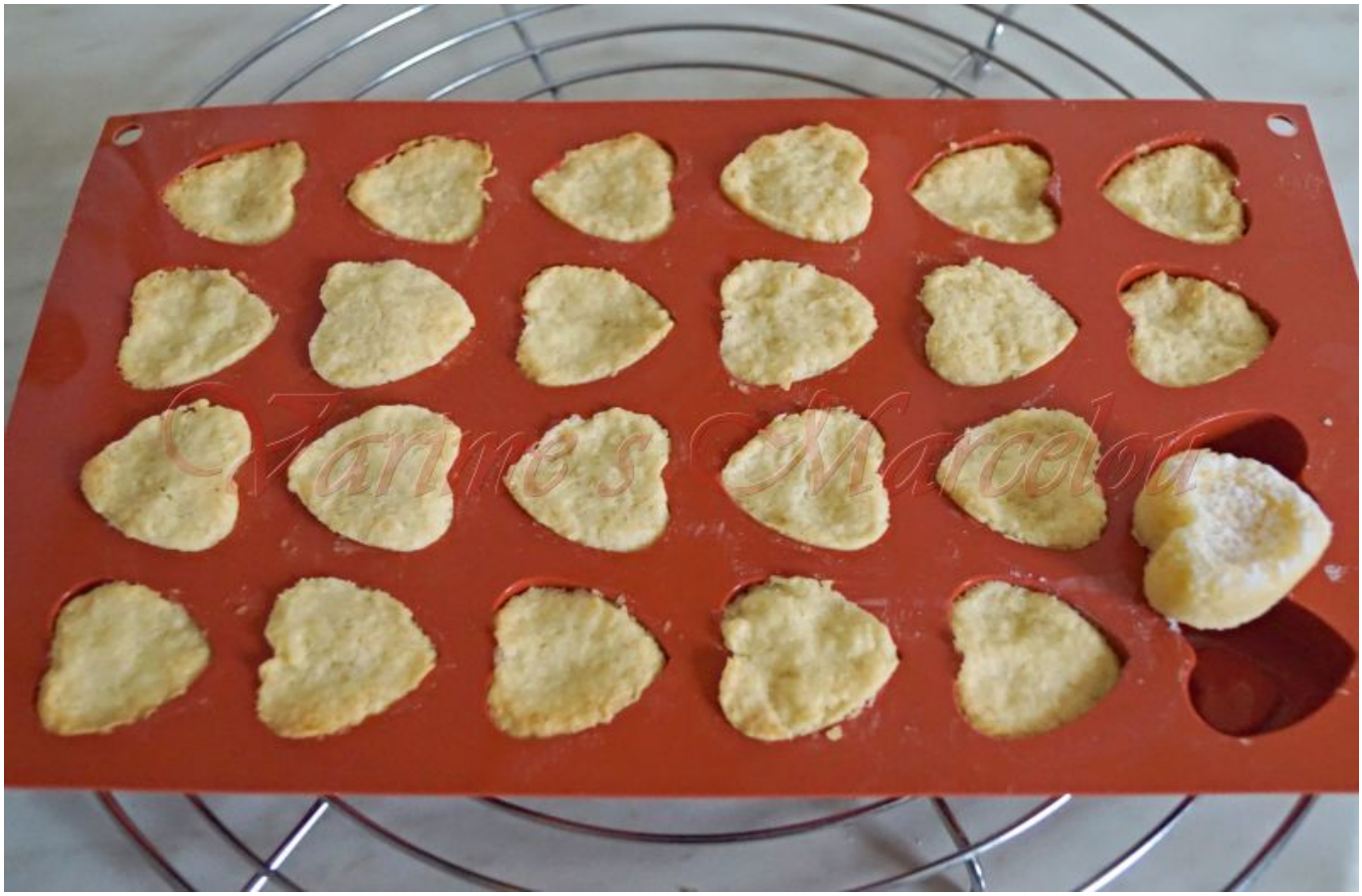


Z těsta uždibujeme kousky a vtlačujeme je do formiček. U malých tvarů jsem dělala z těsta v dlaních kuličky asi o průměru 1,5 cm. U větších srdíček jsem vytvořila v dlaních váleček dlouhý asi 2,5 cm. A v obou případech jsem těsto natlačila a rozprostřela do otvorů formiček. Každý si najde tu svoji cestu.



Troubu nastavíme na 170 °C, horní i dolní ohřev. A kdy jsou srdíčka upečená? Je to stejné jako u pracen, povrch jednotlivých tvarů se začne nejprve lesknout a až ke konci pečení zmatní. Tvary by neměly „zrůžovět“, jak se někde píše, protože pak bude pečivo tvrdé.

Po vyjmutí z trouby necháme nejprve tvary tak z poloviny (formičky se dají udržet v prstech) vychladnout a zpevnit, pak je teprve vyklopíme.



Pečení v silikonové formě je delší, protože silikon nevede tak dobře teplo jako plechový materiál, z kterého jsou vyrobeny kovové formičky.

Cukrujeme před podáváním směsí moučkového a vanilkového cukru.


Varimes Marcelou