

Kokosová srdíčka

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Na vál prosijeme mouku (150 g), přidáme drobně nakrájené máslo a vše promneme. Přidáme žloutek, jogurt, kokos, sladidlo a skořici, rychle zpracujeme v těsto a necháme je v chladu půl hodiny odležet. Vyválíme je v plát na pomoučeném válu a vykrájíme srdíčka, která upečeme v horké troubě (220 °C). Vychladlá spojíme po dvou džemem.

Ingredience

- **Dia Džem** - 120 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** **150 g** - 12 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Kokos strouhaný** - 20 g
- **Skořice mletá** **40 g** - 2 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 70 g
- **Špaldová mouka hladká** **1 kg** - 170 g
- **Cukrex**, **500 g** - 6 g

