

OVESNÉ KOKOSOVÉ SUŠENKY

Sušenky patří k mým oblíbeným sladkým drobnostem. Peču je hodně často, a proto se je snažím obměňovat. Mimo klasických čokoládových miluju různé verze sušenek s ovesnými vločkami. Tentokrát jsem je zkombovala s kokosem a mandlovou moukou. Kokos jsem před použitím opražila nasucho, díky tomu jsou sušenky křupavé. Naopak mandlová mouka jim dodá šťavnatost.

INGREDIENCE

cca 18 ks

150 g jemně mletých ovesných vloček
90 g strouhaného kokosu opraženého na sucho
50 g mandlové mouky / jemně mletých mandlí
60 g jemně mletého třtinového nebo kokosového cukru
100 g másla pokojové teploty
1 lžíce studené vody (není nutné)
2 vejce
špetka soli
¼ lžičky prášku do pečiva z vinného kamene
hrst kokosových lupínků/plátků opražených nasucho

POSTUP

1. Nejprve si na pánvi na sucho opražíme strouhaný kokos. Plotýnku zapneme na střední stupeň a hlídáme, aby se kokos nespálil. Jakmile začne zlátnout, odstraníme z plotýnky a necháme dojít. Na plech nebo na tác si nachystáme pečicí papír, na ten poté rozprostřeme opražený kokos a necháme vychladnout.
2. Stejným způsobem si opražíme i kokosové lupínky.
3. Troubu si předehřejeme na 180 °C. Připravíme si 2 plechy a vyložíme je pečicím papírem.
4. Ve větší míse smícháme jemně mleté vločky s opraženým kokosem, mandlovou moukou, cukrem, solí a práškem do pečiva.
5. Přidáme máslo a vejce. Hněteme, dokud nevznikne kompaktní hmota. Pokud se suroviny nechtějí spojit, můžeme přidat ještě lžici studené vody. Nakonec jemně vmícháme opražené kokosové lupínky.

6. Z těsta odebíráme lžící stejné kousky. Uhněteme kuličky, které vložíme na plech a dlaní nebo pomocí menšího talíře z nich vytvoříme placky. Sušenky se nerozjíždí, takže není nutné nechávat větší rozestupy.
7. Pečeme 12 – 15 minut, dokud nezačnou okraje zlátnout. Vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Teplé sušenky jsou ještě křehké a drolí se.

Tip: Často si při tvarování také pomáhám kulatým vykrajovátkem, aby zůstaly sušenky hezky kulaté. Uhnětenou kuličku vytlačím podle vykrajovátka a poté placku obrátím, aby nahoře zůstala rovná plocha.