

# KÓKUSZKOCKA

Borsy Bernadett



Az egyik legfinomabb és legegyszerűbb receptet osztom meg veletek.

A dédmamám készítette gyakran családnak, aminek nem más a neve, mint kókuszkočka.

Rém egyszerű az összeállítása, mivel csak egy gyors mézes piskótát kell megsütni, majd megmártani a csokiban és kókuszba forgatni. Hűtőben akár 3 napig is eláll, de a tapasztalat azt mutatja, hogy 1 órán belül elfogy, hiszen mindenki rajong érte! :)

Mindenkinek örömteli sütést kívánok!  
Üdvözlettel,  
Detti tanárnő

Íme az én receptem:  
Hozzávalók:

Piskóta:

25 dkg kristálycukor  
1 tojás  
5 dkg vaj  
2 evőkanál méz  
2 dl tej  
30 dkg cukor  
1 csomag sütőpor

Kókuszkočka



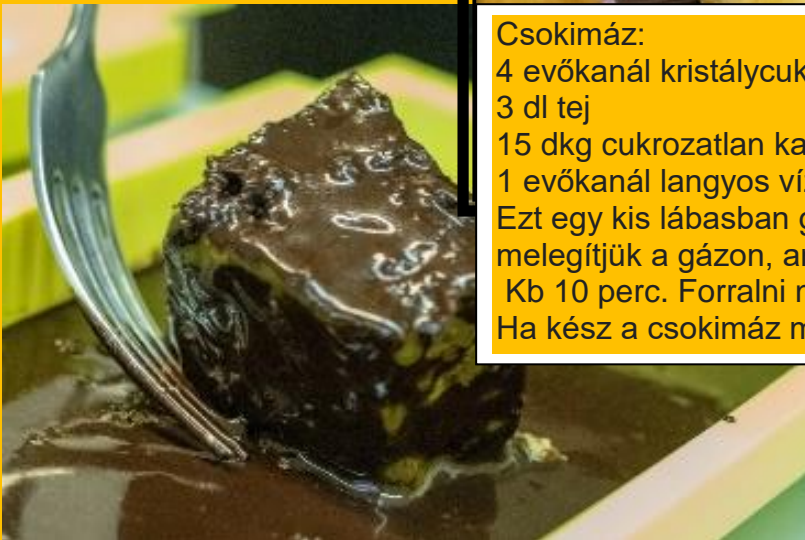
Ezeket a hozzávalókat összekeverjük, majd egy közepes méretű tepsibe bele öntjük a masszát.

Csokimáz:

4 evőkanál kristálycukor  
3 dl tej  
15 dkg cukrozatlan kakaópor  
1 evőkanál langyos víz

Ezt egy kis lábasban gyakorl kevergetés mellett melegítjük a gázon, amíg folyós állagú csokit nem kapunk. Kb 10 perc. Forralni nem szabad.

Ha kész a csokimáz megvárjuk, hogy langyosra hűljön.





Kókuszeszelék:  
40 dkg kókuszeszeléket  
kiöntünk egy tálba.



#### Elkészítés:

A megsült piskótát hagyjuk kihűlni, majd tetszőleges méretre felszeleteljük. Utána egyesével megmártjuk a csokimázban, majd beleforgatjuk a kókuszeszelékbe. Jó étvágyat hozzá!

