



Hozzávalók

a belsejéhez: 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 10 dkg kókuszreszelék

a külsejéhez: 30 dkg darált dió, 20 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 5 dkg keserű kakaópor, 1 tojás, 2 evőkanál rum

a forgatáshoz: 6-8 dkg kókuszreszelék

a díszítéshez: 15 szem fél dióbél

1. Először a belsejéhez valókat gyúrjuk össze, és 15 egyforma kis golyót formálunk belőle. 15-20 percre a mélyhűtőbe tesszük, hogy a formáját megtartsa.
2. A külsejéhez valókat addig gyúrjuk, míg a cukor el nem olvad benne, majd nedves kézzel 15 egyforma gombócot formálunk belőle. Két tenyerünk között egyenként kissé ellapítjuk, a közepére egy kókuszos gombócot teszünk, majd újra összegömbölygetjük ugyanúgy, mint amikor szilvásgombócot készítünk.
3. Kókuszreszelékben megforgatjuk, végül hűtőszekrényben vagy mélyhűtőben dermedni hagyjuk.
4. Tálaláskor forró vízbe mártott késsel félbevágjuk, és egy-egy negyed dióval díszítjük. Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

Megjegyzés

- Ez a sütés nélkül elkészíthető csemege onnan kapta a nevét, hogy kettévágva a valódi kókuszdíóra hasonlít.

kb. 30 darab

Elkészítési idő: 15 perc + dermedezés

Egy darab: 197 kcal • fehérje: 3,4 gramm • zsír: 14,2 gramm • szénhidrát: 13,9 gramm •
rost: 1,6 gramm • koleszterin: 17 milligramm