Tálalás: **4 főre**

Előkészítés:

Elkészítés:

Kohári Éva

HAGYOMÁNYOS KÓKUSZKOCKA GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Szerintem a kókuszkockát senkinek nem kell különösebben bemutatnom, hiszen gyerekkorunk óta az egyik legcsábítóbb sütemények egyike a cukrászdák süteményes pultjában. Az eredeti kókuszkocka piskótája mézzel készül, de a legkívánatosabb hozzávalója a csokimáz. A puha piskótát érdemes alaposan megforgatni a tömény csokis mázban, hogy azt jól magába szívja, aztán hempergessük meg a kókuszban, és győzzük kivárni, hogy a csoki egy cseppet megkössön, az ízek pedig jól összeérjenek. Ez a desszert tökéletes kiegészítő az ünnepi ételek után, de az egyszerűsége miatt akár bármelyik hétköznap este elkészíthető, így a gyerekek uzsonnás dobozába is kerülhet.

HOZZÁVALÓK

80 g Auchan margarin (szobahőmérsékletű)
200 g porcukor
2 db tojás
1 evőkanál méz
200 g Auchan bio rizs ital
12 g sütőpor
400 g gluténmentes rizsliszt
200 g kókuszreszelék

HOZZÁVALÓK A MÁZHOZ

250 g Auchan margarin
3 evőkanál holland kakaó
200 g porcukor
100 g Auchan bio rizs ital

ALLERGÉNEK

1. A lágy margarint keverjük habosra a cukorral, majd egyenként adjuk hozzá a tojásokat és a mézet.
2. Keverjük a liszthez a sütőport. A cukros masszához felváltva adjuk hozzá kisebb adagokban a lisztet és a tejet.
3. Simítsuk a masszát egy sütőpapírral bélelt tepsibe, és 180 fokra előmelegített sütőben 25 perc alatt süssük készre. A sütési idő függ a sütőtől, így mindig érdemes tűpróbát végezni.
4. A piskótaalapot hagyjuk kihűlni.
5. A mázhoz egy lábosba mérjük ki az összes hozzávalót, és folyamatos kevergetés mellett forraljuk 2 percet.
6. A csokimázat hűtsük langyosra, a mézes piskótát vágjuk kockákra. Öntsük egy tányérba a kókuszreszeléket, a piskótát forgassuk meg a csokiban, majd a kókuszban.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan