

# Kókuszos csiguszok

## Hozzávalók 16 db-hoz:

1 cs. előhűtött élesztős tészta  
2 tojásfehérje  
8 dkg kristálycukor  
10 dkg kókuszreszelék

Kevés víz, ha sűrű lenne a töltelék

Víz a kenéshez

**Előkészítés, összeállítás: 25 perc**

**Sütés: 20 percig 170°C-on**



## Elkészítés:

Habosítsd ki a tojásfehérjét a cukorral, majd keverd hozzá a kókuszreszeléket.

Ha túl sűrű lenne, adj hozzá egy kevés vizet, hogy jól kenhető legyen.

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.

Szórd meg a másik felét is, majd nyújtsd egy picit szélesebbre, hogy el tudd majd osztani 16 részre.

Vized le a végét, hogy hozzá tudjon majd ragadni a tésztához, és ne nyíljon el, majd kend meg a töltelékkel és tekerd fel viszonylag szorosan.

Szeleteld fel 16 darabra, úgy, hogy felezed a távolságokat, közben pedig töröld minden vágásnál tisztára a kést, hogy ne ragadjon.

Helyezd sütőpapírral bélelt tepsibe, hagyd köztük elég távolságot, hogy legyen helyük nőni, majd előmelegített sütőben süsd 20 perc alatt szép aranybarnára.

Porcukorral hintve, még langyosan tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -