

Kokos-Pralinen



Zutaten:

300g Kartoffelmehl-/stärke

30g Kokosmehl

3 Esslöffel Kokosöl

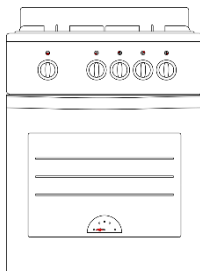
100g Kokosraspeln

3 Eier

450ml Wasser

Zubereitung:

Die Eier werden mit dem Stabmixer schaumig geschlagen und mit Wasser vermischt. Anschließend werden die anderen Zutaten hinzugefügt und püriert. Danach eine halbe Stunde quellen lassen. Der Teig sollte sich gut verstreichen lassen.



Backofen vorheizen

180 Grad Ober-/Unterhitze

30 Minuten