

Jamajka Gizzada



Těsto:

400 g hladké mouky

1 prášek do pečiva

150 g másla nebo sádla

100 - 200 ml studené vody

1 lžička soli

Náplň:

1 velký kokos nebo 200 g strouhaného kokosu

200 g hnědého cukru

2 lžičky vanilkového extraktu

1 lžička strouhaného muškátového ořechu

100 g másla

100 - 200 ml vody

Postup přípravy

Smícháme mouku, sůl a prášek do pečiva, přidáme máslo nebo sádlo a tolik vody, aby vzniklo nelepivé propracované těsto. Necháme 20 minut odpočinout.

Vyválíme placku asi 3 – 4 mm silnou a vykrojíme kolečka. Prsty vytvarujeme okraje podle obrázku, aby vznikly malé ploché misky. Klademe na pečicí papír, propícháme dno vidličkou a pečeme 10 minut při teplotě 170 °C.

Náplň připravíme z nastrouhaného kokosu, hnědého cukru, vanilky, muškátového ořechu a vody. Smícháme v hluboké pánvi nebo hrnci a mírně vaříme asi 10 minut. Přidáme máslo a povaříme ještě 5 minut.

Naplníme předpečené koláčky a pečeme dalších 10 minut při teplotě 170 °C.