**Shuku – Shuku  
nigériai kókuszgolyók**

****

Egy gyors, egyszerű, édes, falatnyi afrikai finomság kókuszreszelékből és néhány más összetevőből.

**Hozzávalók** (kb. 20 db kókuszgolyóhoz, mérettől függően)

* 1 csésze (60 g) cukrozatlan kókuszreszelék
* 2 nagy tojássárgája
* 1/4 csésze (50 g) cukor
* 1 teáskanál vanília aroma
* 1/2 csésze (60 g) liszt

**Elkészítés:**

1. Melegítsük elő a sütőt 170°C-ra. Egy sütőlapot kibélelünk sütőpapírral.
2. Öntsük a lisztet egy sekély tálba.
3. Egy keverőtálban összedolgozzuk a kókuszreszeléket, a tojássárgákat és a cukrot.
4. A kókuszos keverékbe 1 teáskanálnyi vanília aromát teszünk. Jól keverjük össze, amíg teljesen össze nem áll a massza.
5. A keverékből golyókat formázunk. Ezután minden kókuszgolyót lisztbe forgatunk.
6. Süssük kb. 15 percig, vagy amíg enyhén megbarnul - hűtsük le és tároljuk légmentesen záródó edényben.

Rövid video az elkészítésről:

[www.youtube.com/watch?v=CP2zC1NFupg](http://www.youtube.com/watch?v=CP2zC1NFupg)