

Kokosanki



Autor: **JagodzianaCoffee**
Przepisów: 39 Ocena: 554

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 200 g wiórków kokosowych
- 50 g masła
- 0,5 szklanki cukru
- 3 łyżki mleka (jeśli masa będzie za gęsta)
- 2 białka (+ szczypta soli aby białka się lepiej ubiły)
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy w garnku, dodajemy cukier i wszystko mieszamy przez chwilę aby cukier się rozpuścił. Dodajemy wiórki i dalej mieszamy do połączenia się składników. Odstawiamy i czekamy aż masa przestygnie. Ubijamy białko ze szczyptą soli i dodajemy 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej - delikatnie mieszamy. Do przestudzonej masy kokosowej delikatnie dodajemy białko i mieszamy do czasu połączenia się składników. Następnie do foremki od ciastek nakładamy masę i wszystko ładnie łyżką "szpachlujemy" wyrównujemy podłoże. :D Przekładamy po ciasteczku na blaszkę (wyłożoną papierem) i pieczemy przez 15 min. - 17 min w piekarniku nagrzanym do 180°C. Po wyciągnięciu z piekarnika kokosanki będą bardzo miękkie po chwili jednak staną się twardsze ale w środku nadal dęba miękkie i ciągnące :)

Można również kokosanki uformować na kształt kuleczek lub po prostu łyżką nakładać je na blaszkę i nadać im kształt kulki.

Twoje notatki do przepisu: