

# Kokosanki



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **230** Ocena: **6815**

3-4 os. 30 min średnie tanie



## Składniki:

- 2 jajka
- 120 g cukru pudru
- 200 g wiórek kokosowych
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- kilka kropli soku z cytryny
- 1 łyżka budyniu
- pół łyżki mąki ziemniaczanej

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na sztywno pod koniec ubijania dodajemy cukier puder i ubijamy.

Pamiętajmy że jajka muszą mieć temperaturę pokojową !

- 2 Dodajemy żółtka a następnie proszek do pieczenia, budyń i sok cytrynowy. Miksujemy na gładką masę.
- 3 Dodajemy wiórki kokosowe i całość mieszamy. Mamy dwie opcje pieczenia w zależności od akcesoriów kuchennych jakie posiadamy.
- 4 OPCJA PIERWSZA  
Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia układamy kulki wyrobione ręką. Nie wielkiej ilości ponieważ one potem i tak pójdą w szerokość i przybiorą formę ciasteczek. Możemy również nakładać ciasto łyżką do lodów jeśli posiadamy.

Pieczemy w temp. 150 stopni przez ok 25 min. Musimy obserwować ciasteczka nawet jeśli góra będzie wydawała nam się miękka należy je wyjąć bo inaczej przypalimy spód trzymając je zbyt długo w piekarniku.



## 5 OPCJA DRUGA

Posiadamy foremki silikonowe jak do lizaków wtedy możemy włożyć ciasto do foremek a następnie piec w 180 stopniach przez 30 minut.

Jest to o tyle wygodniejsze że mamy dużo mniejszą szansę na przypalenie ciasteczek. W formie zapieką się w takim samym stopniu na górze ciastka jak i na dole i będziemy mieć ładnie prezentujące się kuleczki.

Życzę smacznego i udanych wypieków !



Twoje notatki do przepisu: