


Kokosanki

Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2576**

 > 6 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Jajka - 2 szt.
- Cukier - 1/2 szkl.
- Margaryna - 50 g - roztopionej
- Wiórki kokosowe - 200 g
- Czekolada - kilka kostek do polania - niekonieczne

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka miksujemy z cukrem na puszystą masę, dodajemy roztopioną margarynę, a na samym końcu wiórki kokosowe. Całość dokładnie miksujemy i odstawiamy do lodówki na 20 minut. Łyżeczką wykładamy masę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, formując niewielkie "kupki". Pieczemy ok. 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (do złotego koloru). Gotowe studzimy i przekładamy na talerz. W kąpieli wodnej roztapiamy kilka kostek czekolady i delikatnie polewamy - nie jest to konieczne. I zajadamy :)

Twoje notatki do przepisu: