

Kokosanki



Autor: kaaarunia

Przepisów: 1 Ocena: 15



1-2 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto: cukier puder, 1,5 szklanki
- masło, 10 dkg i 3 łyżki do połowy
- jajka, 3 sztuki
- Miód, 3 łyżeczki
- mąka, 3 niepełne szklanki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- mleko, 0,5 szklanki
- Polewa: cukier, 15 łyżek
- kakao, 6 łyżek
- gęsta śmietana, 9 łyżek
- wiórki kokosowe, około 200 gram

Sposób przygotowania:

- 1 Masło i miod rozpuszczamy w rondelku
- 2 Do przesianej mąki dodajemy: proszek do pieczenia, cukier puder, jajka rozpuszczone wcześniej masło i mleko mieszamy wszystko mikserem ciasto przelewamy na blachę i pieczemy we wcześniej nagrzanym piekarniku (180- 200 stopni) do tzw. suchego patyczka. Odstawiamy do ostudzenia. Można też jednego dnia upiec na drugi dzień taplać ;)
- 3 cukier, śmietanę, kakao i masło rozpuszczamy w rondelku tworząc polewę,
- 4 Ciasto kroimy na mniej więcej 1.5cm paseczki a te jeszcze tak żeby powstały prostokąty, każdy prostokąt taplamy kolejno w lekko ciepłej polewie czekoladowej i we wiorkach kokosowych.
- 5 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: