

kokosanki

Autor: **xagness**Przepisów: **58** Ocena: **1404**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wiórki kokosowe, 200g
- masło, 50g
- cukier, 3/4 szkl
- mąka ziemniaczana, 2łyżeczki
- mleko, 3 łyżki
- białka, 2

Sposób przygotowania:

- 1 Masło z cukrem rozpuszczamy w garnuszku na małym ogniu. Dodajemy mleko, wiórki kokosowe i dokładnie mieszamy. Zdejmujemy z kuchenki. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej - wymieszać. Przestudzoną masę kokosową dodajemy do piany i miksujemy na najniższych obrotach. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i łyżeczką formować ciasteczka. Piec 15-20 min w 180st. C do zrumienienia. Zdejmować z blaszki po wystudzeniu

Twoje notatki do przepisu: