

kokosowy szal

Autor: **kaska333**Przepisów: **43** Ocena: **444**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 8 jajek, 1 szklanka cukru
- 200 g wiórków kokosowych, 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1/3 l mleka
- 1 budyń waniliowy, 2 owoce mango
- 1/3 tabliczki czekolady, 1/2 k masła lub margaryny
- 2 brzoskwinie

Sposób przygotowania:

- 1 4 białka ubić na sztywną pianę, dodać 4 łyżki cukru dalej ubijać, proszek do pieczenia wymieszać z mąką, podzielić na pół, 1 cz. dodać do białek oraz połowę kokosu wylać na blachę i upiec, beze na złoty kolor, postąpić identycznie z resztą białek, 4 łyżkami cukru, mąką z proszkiem
- 2 mango obrać podzielić na części, tak samo postąpić z brzoskwiniami, włożyć do garnka zasypać resztą cukru i przesmażyć aż zrobi się papka, dodać do tego mleko zagotować, rozrobić budyń w odrobinie mleka i wlać na wrzące mleko z mango, gotować jak zwykły budyń, mieszając aby nie było grudek, ostudzić, masło utrzeć dodawać po łyżce zimny budyń, posmarować masą spodnią beze przykryć drugą, również posmarować wierzch, posypać tartą czekoladą, smacznego.....

Twoje notatki do przepisu: