

# Krucze kokosanki



Autor: **agulam22**  
Przepisów: **105** Ocena: **6734**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- mąka, 40 dag
- cukier, 15 dag
- kokos, 15 dag
- Jaja, 2szt
- margaryna, 20 dag
- proszek do pieczenia, 1 płaska łyżeczka
- olejek waniliowy, 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie suche składniki wsypujemy do miski i mieszamy, następnie dodajemy pokrojoną w kostkę margarynę, jaja i olejek. Wyrabiamy masę.
- 2 Formujemy kulę i wkładamy do lodówki na ok 2h.
- 3 Ciasto nie powinno się lepić, być delikatne,ciężkie. Ciasto rozwałkowujemy( stolnica lekko oprószona mąką i wałek także) na ok 3-5mm i wycinamy ciasteczka szklanką lub foremkami.
- 4 Pieczemy w 175st ok 10-12 min dla ciasteczek większych i ok 8 min dla mniejszych.Powinny być złoto rumiane.
- 5 Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: