

## Bounty



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Biskopt

jajko	5 szt
mąka	1 szkl
cukier	1/2 szkl
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

#### Masa

mleko	1/2 szkl
cukier	1/2 szkl
margaryna	200 g
wiórki kokosowe	250 g

#### Polewa

biała czekolada	200 g
margaryna	125 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1      Białka ubić z cukrem , nadal ubijając dodać żółtka.

- KROK 2 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia , kakao i dodać do ubitych jajek. Ciasto przelać do blachy i upiec do suchego patyczka.
- KROK 3 Mleko z cukrem zagotować , dodać kokos i mieszać aż zgęstnieje. .
- KROK 4 Na końcu dodać margarynę i mieszać aż się rozpuści . Ostudzić
- KROK 5 Ostudzoną masę wyłożyć na biszkopt.
- KROK 6 Białą czekoladę roztopić z margaryną i połączyć ciasto.