

Ciasteczka kokosowe



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	200 g
mąka	2 szkl
jajko	1
cukier	5 łyżek
wiórki kokosowe	50 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier wanilinowy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Z podanych składników szybko zagnieść ciasto, dodając 2-3 łyżki wiórków kokosowych , resztę zostawić .
- KROK 2** Z ciasta uformować kulę , przełożyć do naczynia i wstawić na 1/2 godziny do lodówki .
- KROK 3** Ciasto podzielić na 3-4 kawałki .Formować cienki wałek ,kroić na 5-6 cm paluszki .Obtaczać je w roztrzepanym białku , maczać w wiórkach.
- KROK 4** Blaszkę wykładamy papierem , smarujemy margaryną i układamy ciasteczka .Pieczemy w 175 st C okolo 20-30 minut .
- KROK 5** Ciastek nie pieczemy za długo , ponieważ wiórki szybko nabierają złotego koloru .