

Domowe kokosanki



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe	30 dkg
białko	3 szt
masło	8 dkg
mleko	5 łyżek
mąka ziemniaczana	3 łyżeczki
cukier kryształ	3/4 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło rozpuszczamy w rondelku, wsypujemy cukier i dokładnie mieszamy. Następnie do masy wsypujemy wiórki kokosowe oraz wlewamy mleko. Mieszamy. Przygotowaną masę kokosową odstawiamy do przestudzenia.
- KROK 2 Białka ubijamy na sztywną pianę. Do piany dodajemy mąkę ziemniaczaną. Miksujemy. Do ubitych białek dodajemy masę kokosową i delikatnie mieszamy łyżką.
- KROK 3 Z masy formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Przygotowane kuleczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 4 Pieczemy około 15 minut w temp. 170 stopni.