

Kokosanki



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------|--------------|
| białko | 3 sztuki |
| cukier | 5 łyżek |
| wiórki kokosowe | 150 g |
| szczypta soli | do smaku |
| polewa mleczna | 1 opakowanie |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka z solą ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier, wiórki i miksujemy razem jeszcze ok 2 minuty. Na blasze układamy pergamin i smarujemy go masłem. Łyżką robimy wysokie kupki zachowując kilkucentymetrowe odstępy. Wkładamy do gorącego piekarnika i pieczemy w temperaturze ok 160 - 170 stopni ok 20 minut (trzeba patrzeć, kiedy są rumiane i nie pozwolić na zbytne przypieczenie się. Czekamy ze zdjęciem ich z pergaminu aż będą zimne. Wersja podstawowa jest już gotowa. Jeśli jednak ktoś woli to można poleć je delikatnie czekoladą robią a ciasteczkach delikatny wzorek.

Smacznego !!