

Kostki kokosowe



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kostki kokosowe	1,5 szklanki
cukru pudru	1,5 szklanki
jajko	8 sztuk
proszku do pieczenia	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Dodać ubitą pianę z białek. Po trochu dosypywać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Lekko wszystko wymieszać. Wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 30 minut w temperaturze 180 stopni C. Po wystygnięciu pokroić w kostkę.

POLEWA

1 kostka margaryny
1,5 szklanki cukru
1 cukier waniliowy
3 łyżki kakao
5 łyżek wody
30-40 dag wiórków kokosowych

Rozpuścić margarynę z wodą na małym ogniu. Dodać cukier, cukier waniliowy i kakao. Gotować 3 minuty na bardzo małym ogniu. Dobrze wymieszać. Wrzucać pojedynczo kostki widelcem i obtaczać w wiórkach kokosowych. Smacznego !!