

## Kudłacze kostki kokosowe



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka pszenna</b>	1 i 1/2 szkl.
<b>jaja</b>	4 szt.
<b>cukier</b>	1 i 1/2 szkl.
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>masło</b>	250 gram
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki

#### Polewa

<b>masło</b>	125 gram
<b>woda</b>	10 łyżek
<b>cukier</b>	1/2 szkl.
<b>kakao</b>	4 łyżki

#### Dodatkowo

<b>wiórki kokosowe</b>	150 gram
------------------------	----------

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Masło utrzeć z cukrem na biały puch. Dodać żółtka, przesianą mąkę z proszkiem. Miksować. Białka ubić na sztywną pianę i dodawać stopniowo do masy. Mieszając szpatułką. Wylać na blachę 30x25 cm wyłożoną pergaminem. Piec 35- 40 min. w 180 stopniach.
2. Polewa: Masło roztopić w garnuszku. Dodać cukier, wodę, kakao. Mieszać do roztopienia się cukru
3. Ostygnięty placek pokroić w kostkę. Każdą kostkę zanurzyć w polewie. Następnie w wiórkach kokosowych. Włożyć do lodówki