

Kwitnący tulipan



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 szt
margaryna	1 szt
cukier puder	1i 1/2 szkl
mąka	2 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mleko	1/2 szkl.
kokos	4 łyżki
kakao	2 łyżki
kisiel truskawkowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margaryne utrzeć z cukrem. Dodać resztę składników. Na koniec piane z białek.

Ciasto podzielić na cztery części:

do I części dodać - kisiel czerwony
do II części dodać - 2 łyżki kakao
do III części dodać - 4 łyżki kokosu
czwartą część pozostawić bez dodatków.

Układać cisto na formę łyżką na przepian.

Piec 30 min. w temp. 180st. Po upieczeniu przekroic i przełożyć dowolną masą.