

prawdziwe kokosanki



MONI0212



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe	200 gram
mleko	3 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
margaryna	50 gram
cukier	3/4 szklanki
białko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę rozpuścić w rondelku, dodać cukier, mleko i kokos. Ostudzić.
- KROK 2 Z białek ubić pianę, pod koniec dodać mąkę ziemniaczaną. przestudzoną masę dodać do piany. Wymieszać.
Następnie należy wyłożyć masę na wyłożoną folią aluminiową blachę. Ja preferuję wykładanie małą łyżeczką. Lekko formuję palcami kokosanki.
- KROK 3 no i pieczemy. Piekarnik nagrzewamy do 150 stopni. Pieczemy 20 minut. Gotowe.