

## Placek z kokosem



**MAGDA1995**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	4
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>woda</b>	2 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/2 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	1/2 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>mleko</b>	1/2 litra
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>margaryna</b>	1
<b>wiórki kokosowe</b>	1 paczka
<b>margaryna</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	3 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Biskopt

Ubić białko, dodać żółtka i cukier. Do ubitych jaj z cukrem dodać 2 łyżki wody, 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej, 1/2 szklanki mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Piec 15 minut.

## Masa budyniowa

Wszystkie składniki ugotować.

## KOKOS

Smażyć na beżowo, wystudzić, a następnie wyłożyć na masę.