

kakaowe kokosanki



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
cukier puder	4 łyżki
kakao rozpuszczalne słodkie	3 łyżki
kakao gorzkie	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	1 szklanka
wiórki kokosowe	1 szklanka
olejek migdałowy	10 kropli
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olejem wysmarować blachę. Do miski rozbic 2 jajka, dodać 4 łyżki cukru pudru, oba rodzaje kakao, zmiksować. Dodać olejek, wsypać proszek do pieczenia i mąkę, mieszać, jednocześnie dodając wiórki kokosowe. Małą łyżeczką nabierać ciasto, formować kuli, które trzeba spłaszczyć na blasze. Piec w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni- termoobieg 15 minut.