

Ciasto renklodowo-kokosowe



PAWEŁ007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budyń waniljowy	1 szt
margaryna	1 szt
cukier	3/4 szklanki
żółtko jajek	6 szt
mąka pszenna	3/4 szklanki
mąka ziemniaczna	3/4 szklanki
proszek do pieczenia łyżka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MASA RENKŁODOWA; 700G RENKŁOD, 2 łyżki mąki pszennej, BEZA; 6 BIAŁEK, 1 SZK, CUKRU, 200 G WIÓRKÓW KOKOSOWYCH. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami na puszystą masę. Mąkę pszenną, ziemniaczaną, budyń, (proszek) proszek do pieczenia przesiać i połączyć z masą. Włożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Renklody umyć, przekroić na pół i obtoczyć w mące. Ułożyć na cieście. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec 20 min. Białka ubić na pianę, dodawać stopniowo cukier i ubijać. Na koniec dodać wiórka kokosowe (2 ŁYŻKI pozostawić). Na ciasto wyłożyć masę kokosową, posypać pozostałymi wiórkami i piec kolejne 45 min.