Paluchy z wiórkami kokosowymi



PIOGE7

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
margaryna	15 dag
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana	2 łyżki
cukier wanilinowy	pół opakowania
jajko	1 sztuka
wiórki kokosowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać przez sito na stolnicę, dodać margarynę. Nożem posiekać bardzo dokładnie tak aby wymieszać mąkę z margaryną. Następnie dodać żółtko i śmietanę. Wsypać cukier wanilinowy. Wyrobić ciasto. Odrywać kawałki ciasta i zwijać w rulonik. Kłaść na wysmarowanej brytfannie. Rozsmarować roztrzepanym jajkiem po każdym paluchu i posypać wiórkami kokosowymi. Piec ok. 25 minut w 180 st. Po upieczeniu można posypać cukrem pudrem.