# jabłecznik z kokosem

**REMPRZEM**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mąka** | 1 i 1/2 szklanki |
| **margaryna** | 1/2 kostki |
| **cukier puder** | 1/2 szklanki |
| **jajko** | 6 sztuk |
| **proszek do pieczenia** | 1 lyzeczka |
| **cukier** | 1 i 1/2 szklanki |
| **wiórki kokosowe** | 30 dag |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z żółtek ,maki z proszkiem , cukru pudru i margaryny zagnieść szybko ciasto i wyłożyć na blache (30x24 lub tortownice) posmarować musem jabłkowym .Z białek ubić sztywną piane dodać cukier cały czas ubijajac na końcu wsypać kokos wymieszac i wyłozyc na ciasto
Moza zamiast musu jablkowego dodac powidła

Piec ok 60 min w temperaturze 160 st.