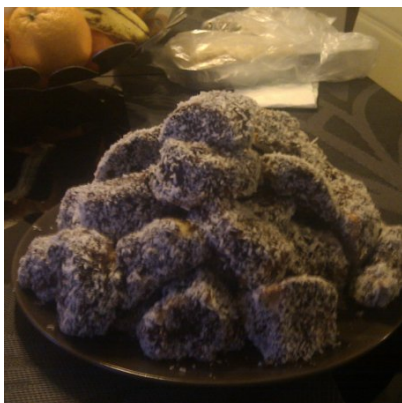


Kudłaczki z wiórkami kokosowymi



OLIMPIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
miód	2 łyżki
mleko 3,2%	0,5 szklanki
jajko	1 sztuka
margaryna	5 dag
cukier puder	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
mleko 2%	0,75 szklanki
cukier	1 szklanka
margaryna	20 dag
wiórki kokosowe	do obsypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę ucieramy z cukrem i wciąż ucierając dodajemy jajko, miód mleko i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. ciasto wylać na blachę, upiec i po wystygnięciu pokroić w kostkę. 3/4 szklanki mleka, 20 dag margaryny i szklankę cukru z kakao wrzucamy do garnka i gotujemy 5 minut. Gdy polewa jest chłodna, to zanurzamy w niej kostki ciasta a następnie obsypujemy wiórkami kokosowymi