Ciastka Pina Colada

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ananas

mleczko kokosowe

rum

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: półtorej szklanki mleczka kokosowego, pół szklanki śmietanki kokosowej - użyliśmy jogurtu kokosowego, 3 łyżki ciemnego rumu, 1/4 szklanki osączonego i rozgniecionego ananasa z puszki, 1 szklanka cukru pudru, 2/3 szklanki zmielonych migdałów, 1/3 szklanki mąki, 4 białka, 3 krople ekstraktu migdałowego, 3 krople ekstraktu waniliowego, 12 dag niesolonego masła, masło do wysmarowania miseczek do zapiekania

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać mleczko i śmietanę. Zagotować, zmniejszyć ogień i zredukować płyn do objętości 1 szklanki. Dodać rum i odstawić. Wysmarować tłuszczem 4 miseczki do zapiekania. Wyłożyć do nich rozgniecionego ananasa. Wymieszać cukier, migdały i mąkę. Dodać białka i wymieszać na gładką masę. Rozgrzać piekarnik do 180 - 190 stopni. Rozpuszczać masło do momentu kiedy zacznie brązowieć. Dodać do masy migdałowej. Przełożyć do miseczek z ananasem. Piec przez 20 minut do zbrązowienia. Polać od razu syropem kokosowym. Odstawić na 2 godziny lub na całą noc. Przed podaniem objechać brzegi nożykiem i wyjąć ciastka. Podawać na talerzyku. Posypać kokosem.