

CIASTO KOKOSOWE Z OWOCAMI



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
mąka	1 i 1/4 szklanki
cukier	1 i 1/2 szklanki
śmietana	4 i 1/2 łyżki
wiórki kokosowe	25 dag
margaryna	1/2 kostki
mleko	4 łyżki
owoce	wg upodobań

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na ciasto potrzebujemy: # 1 1/4 szklanki mąki, 3/4 szklanki cukru, 1 jajko + 2 żółtka, oraz 4,5 łyżki śmietany

Mąkę przesiać dodać resztę składników na ciasto, i szybko zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na około 20 minut. Ciasto wyłożyć na wysmarowaną masłem blaszkę. Piec w 190 st. C do zrumienienia.

Na gotowe ciasto nałożyć owoce lub powidła.

Na masę kokosową potrzebujemy: 25 dag wiórków kokosowych, 3/4 szklanki cukru, 1/2 kostki margaryny, 4 łyżki mleka, ubita piana z dwóch białek

garnku, rozpuścić masło, dodać cukier, mleko i wiórki kokosowe. Chwilę gotować na małym ogniu, stale mieszając. Zestawić z ognia i ubić pianę. Masę wyłożyć na upieczony spód. Wstawić do piekarnika i piec do zrumienienia.