

KOKOSOWIEC



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
cukier puder	1/2 szkl
jajko	5 szt
mąka	1,5 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1 szkl
wiórki kokosowe	2 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka i mąkę z proszkiem do pieczenia, dobrze wymieszać, wylać ciasto do brytfanny i upiec. Pod koniec pieczenia wyjąć ciasto i na nie rozsmarować masę kokosową i zapiec na złoty kolor.

MASA KOKOSOWA

Białka ubić na sztywno z około 1 szkl cukru.

Do ubitej masy dodać 2 paczki wiórków kokosowych, lekko wymieszać, wyłożyć na ciasto.

Na wierzch zetrzeć czekoladę.