

pierozki kokosowe



PAWEŁ007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka 20 dkg

masło 20 dkg

jajko

proszek do pieczenia łyżka

sól szczypta

Farsz:

twaróg 50 dkg

jajko 2

pomarańcza

cukier 2 łyżki

wiórka kokosowe 10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z mąki, masła, jajka, proszku do pieczenia i szczypty soli oraz 1/2 szklanki wody zagnieść ciasto. wstaw na pół godziny do lodówki. FARSZ; twaróg zmiel, dodaj jajka, skórkę otartą z pomarańczy oraz wyciśnięty z niej sok, 2 łyżki cukru i wiórka kokosowe, wymieszaj. ciasto rozwałkuj, wykrawaj krążki, kładź porcję farszu, zlep brzegi. piecz 20 min. w tem. 180°C.