

Kokoski



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	1 szkl
jajko	5 szt
cukier	1 szkl
margaryna	250 g
kakao	4 łyżki
wiórki kokosowe	1 szkl
woda	4 łyżki
cukier puder	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną.
Jajka ubić z cukrem na pulchną masę.
Dodać mąkę i wymieszać.

Wylać na wysmarowaną tłuszczem formę i piec około 30 minut w temp. 180 stop.
Ostudzone ciasto pokroić w prostokąty, maczać w polewie i obtoczyć w wiórkach.

Polewa:

margaryna, kakao, woda, cukier puder wszystkie składniki zagotować i wymieszać.