

## kokosowiec



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>jajko</b>                      | 6            |
| <b>cukier</b>                     | 1 szklanki   |
| <b>kiliszek wódki</b>             |              |
| <b>proszek do pieczenia łyżka</b> |              |
| <b>mąka ziemniaczana</b>          | 1,5 szklanki |
| <b>Krem:</b>                      |              |
| <b>budynie śmietnikowe</b>        | 3            |
| <b>mleko</b>                      | 3 szklanki   |
| <b>cukier</b>                     | 2 łyżki      |
| <b>masło</b>                      | 1            |
| <b>dekoracja</b>                  |              |
| <b>kokos</b>                      | 10 dag       |
| <b>masło</b>                      | 2 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zółtka ucieramy z kieliszkiem wódki i proszkiem do pieczenia, dodajemy do piany ubitej z białek (do której był dodany cukier) i dodajemy mąkę ziemniaczana. pieczemy ok 40 minut lub troszke wiecej ze składniów na krem (prócz masła i margaryny) gotujemy gęsty budyn, po wystygnięciu mikseujemy z masłem i margaryna. masło do dekoracji rozpuszczamy z cukrem i dodajemy kokos. Delikatnie rumienimy. Ciasto przekrawamy 3 razy i krem dzielimy na 3 razy, na wierzch posypujemy zrumienionym kokosem