

Ciasto kokosowe



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietany	1/2 l
paczki wiórek kokosowych	2
szklanka cukru	1
jajek	5
kostka margaryny	1
mąki	1/2 kg
łyżeczki proszku do pieczenia	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa: śmietanę ,wiórki i 1/2 szklanki cukru zagotować i odstawić do ostygnięcia. Następnie dodać pianę z 5 białek.

Ciasto: margarynę,1/2 kg mąki,1/2 szklanki cukru,5 żółtek i proszek do pieczenia zagnieść i odstawić na pół godziny do lodówki. 3/4 ciasta rozłożyć na przygotowanej blasze, a następnie rozłożyć masę. Wierzch potarkować pozostałą częścią ciasta. Piec ok. 50 min. w temp 170 stopni.

Czas przygotowania:

Ok 50 min (lepiej żeby ciasto było odrobinę przyrumienione na wierzchu).