

Ciasto kokosowe II



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szklanka mąki	1
szklanki cukru	3/4
łyżeczka proszku do pieczenia	1
łyżka octu	1
paczka wiórków kokosowych	1
łyżki cukru	2
olej	1 łyżka
jajko	Biszkopt 4
krem do karpátky	Masa 1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Odzielić żółtka i białka. Do żółtek dodać proszek do pieczenia, ocet i wymieszać. Białka ubić z cukrem. Dodać pianę z żółtek, a następnie mąkę. Piec 30 min w 220 stopniach.

MASA: przyrządzić według przepisu na opakowaniu. Wylać na ciasto.

POSYPKA: Usmażyć wiórki z cukrem na złocisty kolor. Rozsypać na masę.