

Caisteczka z kokosem



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	1,5 szklanki
cukru	0,5 szklanki
masła	0,5 kostki
wiórków kokosowych	0,5 szklanki
proszku do pieczenia	0,5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
cukry waniliowego	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyłóż na stolnicę masło, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia oraz sodę i zagnieć wszystkie składniki, by dobrze się połączyły. Dodaj mąkę oraz wiórki kokosowe i ponownie zagnieć. Ciasto powinno być tłuste i zwarte. Ulep z otrzymanej masy dwa jednakowej długości, grube wałki. Następnie ułóż je na talerzu i wstaw na 60 godzin do lodówki, by ciasto stwardniało. Ciasto pokrój na plastry o grubości ok. pół centymetra. Ułóż krążki ciasta na blachę. Piecz w piekarniku nagrzanym do 175 stopni, przez ok 10 - 15 min.

Gdy ciasteczka zarumienia się, wyjmij je z piekarnika. Pilnuj czasu pieczenia, bo zbyt mocno wypieczone, ciemne ciasteczka nie są pyszne.

SMACZNEGO!!