

## Kokosowa masa do ciast



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wiórki kokosowe</b>	250 g
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>śmietanka</b>	1.5 szklanki
<b>białka jaj</b>	2 szt
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka
<b>mąka ziemniaczana</b>	3 płaskie łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiórki mieszamy z cukrem i zalewamy śmietanką, odstawiamy na 30 minut.

Z białek ubijamy pianę, wykładamy na namoczone wiórki, dosypujemy mąkę ziemniaczaną i mieszamy.

Tak przygotowaną masę wykładamy na podpieczone ciasto i wstawiamy jeszcze na 20 minut do piekarnika.