

Kokosowiec



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	1 kostka
żółtka jaj	5 sztuk
cukier	2x0,5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia łyżka	1
wiórki kokosowe	2 opakowania
mleko	0,5 litra
budyń śmietankowy	1 opakowanie duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto zagniatamy z mąki, margaryny, żółtek, 0.5 szklanki cukru, cukru waniliowego i proszku do pieczenia i wstawiamy do lodówki na około pół godziny. Ciasto dzielimy na 2 części. Krem robimy zagotowując mleko z cukrem i wiórkami oraz budyniem. Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do przestudzonego kremu. Na wysmarowanej blasze wykładamy warstwę ciasta na to krem i warstwę startego ciasta. Pieczemy w 180 stopniach aż ciasto się zrumieni