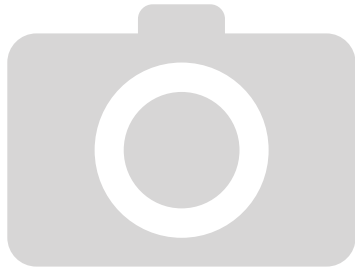


# Kokosowiec



## ARLETA / KAJA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

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