

Białkowiec z wiórkami kokosowymi



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	1 szkl
mąka	2,5 szkl
wiórka kokosowe	1/2 szkl
cukier	1 szkl
mleko	100 ml
oliwa	150 ml
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat migdałowy	10 kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę z dodatkiem cukru. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i wiórkami kokosowymi. Ciągłe ubijając wlewać stopniowo oliwę na przemian z mąką i mlekiem, dodać aromat, wymieszać. Ciasto wylać do przygotowanej formy i piec w temp. 170 stopni około 40 minut.