

Makarony kokosowe



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	5 szt
cukier puder	30 dag
wiórki kokosowe	30 dag
aromat migdałowy	0,5 łyżeczki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier puder i dalej ubijać do chwili rozpuszczenia się cukru. Do piany dodać aromat migdałowy, mąkę i wiórki kokosowe, delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć łyżeczką na przygotowaną blaszkę. Piec w średnio nagrzanym piekarniku i wysuszyć około 1h.