

kokoski



HANNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	45 dkg.
cukru	25 dkg.
jaja	3 szt.
margaryny	10 dkg.
miodu sztucznego	3 łyżki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
cukru	9 łyżek
śmietany	9 łyżek
masła	3 łyżki
kakao	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać całe jaja, cukier. Miód rozpuścić z margaryną, wystudzić i wlać do miski.

Wszystko dokładnie wymieszać, wlać do blaszki i upiec.

Po upieczeniu wyłożyć gorący placek, pokroić go w kwadraty. W tym czasie przygotować polewę, którą należy gotować 3 minuty, a następnie wystudzić.

Gdy jedno i drugie wystygnie, wtedy kwadraty ciasta maczamy najpierw w polewie, a następnie obtaczamy je w wiórkach kokosowych. Zostawiamy do zastygnięcia polewy.