

Przepis na:

Kokosanki



SKŁADNIKI:

- 200g wiórek kokosowych
- 150g cukru
- 60g masła
- 15g mąki ziemniaczanej
- 4 białka
- Odrobina soku z cytryny

SPOSÓB WYKONANIA:

1. W pierwszej kolejności podgrzewamy masło i dodajemy ok. 100g cukru.
2. Podgrzewamy całość mieszając, aż cukier się rozpuści.
3. Dodajemy wiórki kokosowe.
4. Studzimy uzyskaną masę.
5. Białka ubijamy na sztywną pianę.
6. Dodajemy jeszcze 50g cukru, mąkę i odrobinę soku z cytryny.
7. Odkładamy połowę piany do miski i dodajemy masę kokosową.
8. Bardzo delikatnie łączymy składniki.
9. Stopniowo dodajemy resztę piany.
10. Nastawiamy piekarnik na 180 stopni.
11. Na blasze kładziemy papier do pieczenia.
12. Nakładamy niewielkie porcje masy za pomocą łyżeczki.
13. Pieczemy przez ok. 18 minut.

