



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Kokosanki

Kokosanki

Składniki:

- wiórki kokosowe, 250 g
- masło, 60 g
- cukier, 150 g
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.
- białka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Masło rozpuszczamy w garnuszku. Dodać 100g cukru i podgrzewamy do momentu rozpuszczenia. Dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy 50 gram cukru, a po chwili mąkę. pianę dodajemy do wiórek i delikatnie łączymy. Formujemy ciasteczka wielkości orzecha włoskiego, zwilżając co jakiś czas dłonie w wodzie, aby powstały ładne kuleczki. Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 st.C. na 15 minut. Ciasteczka są gotowe, gdy mają złoty kolor.

