

www.SztukaKulinarna.pl

Kokosanki I

ilość porcji **10** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
2	szt	jajko	
40	dkg	cukier puder	
120	ml	mleko	
5	dkg	miód	
10	dkg	margaryna	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
30	dkg	wiórków kokosowych polewa czekoladowa.	

Przepis Margarynę utrzeć z cukrem pudrem i jajami, dodać stopniowo przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać mleko z rozpuszczonym miodem (letnie) dokładnie utrzeć. Blachy wyłożyć papierem i wysmarować tłuszczem. Piec około 40 min. Upieczone pokroić w prostokąciki, zanurzać w polewie i posypywać wiórkami kokosowymi. Składniki

50 dkg mąki,2 jaja,40 dkg cukru pudru,120 ml mleka,5 dkg miodu,10 dkg margaryny,1 łyżeczka proszku do pieczenia,30 dkg wiórków kokosowych,polewa czekoladowa.