www.SztukaKulinarna.pl

Kokosanki II

ilość porcji **10** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
5	szt	jajko	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	opakowanie	woreczek owoców	
2	łyżki	woda	
1.5	szklanka	cukier	
1	łyżeczki	cukier waniliowy	
1	szklanka	śmietana	
0.5	opakowanie	kostki masła.	
10	dkg	wiórki kokosowe	

Przepis Ciasto: białka ubić, dodać cukier (1 szkl.) i dalej ubijać. Następnie dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem, cukier wanilinowy, śmietanę oraz wiórki. Wszystko wyłożyć na blachę, ułożyć na cieście owoce i upiec. Ostudzić. Kiedy ciasto jest różowe polewamy go masą kolorową.Masa: wodę, masło, wiórki i 0.5 szkl. cukru rozpuścić na wolnym ogniu. Polać ciasto i zapiec jeszcze 10 min. Składniki

5 jajek,1 łyżeczka proszku do pieczenia,1 woreczek owoców,2 łyżki wody,1.5 szkl. cukru,1 łyżeczka cukru waniliowego,1 szkl. śmietany,0.5 kostki masła.10 dkg wiórki kokosowe