

www.SztukaKulinarna.pl

Kokosanki

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
300	gram	mąka pszenna	
150	gram	cukier	
3	łyżeczki	proszek do pieczenia	
150	gram	wiórków kokosowych	
150	gram	masło	
2	szt	jajko	
1.5	łyżki	i pół łyżki rumu (amaretto) - lub olejek rumowy	
2	łyżki	śmietana	

Przepis Mąkę, proszek do pieczenia i cukier przesiać przez sito do miski i wymieszać z wiórkami. Następnie dodać masło i posiekać go nożem. Dodać jaja, rum i śmietanę. Zagnieść ciasto. Rozwałkować i wycinać małe ciasteczka (2 - 3 cm). Piec na jasny kolor w nagrzanym piekarniku - 15 min. w 170°C z obiegiem powietrza (normalny piec 190°C). Składniki

300 g mąki, 150 g cukru, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 150 g wiórków kokosowych, 150 g masła (miękkiego), 2 jaja, 1 i pół łyżki rumu (amaretto) - lub olejek rumowy, 1 - 2 łyżki śmietany.