



Kokosanki


 tulipan


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 średni

 6 porcji

Składniki:

mąka - 3 szklanka
cukier - 1 szklanka
jaja - 3 szt.

masło - 10 dag
miód - 3 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzyj z cukrem dodając po 1 jajku. Do utartego masła dodaj resztę składników wymieszaj i piecz 45 minut w 160 st. Po upieczeniu jak ostygnie przekrój w poprzek na pół i pokrój w paski cienkie potem w małe kawałeczki. Te małe kawałeczki maczaj w polewie i obtaczaj we wiórkach zmieszanych z herbatnikami. Ciasto będzie bardzo gęste, ale tak ma być.