




Kokosowe ciasteczka

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 20 dag
mąka kokosowa - 15 dag
jajka - 6 szt.
cukier puder - 2/3 szklanka

margaryna - 10 dag
masło - 10 dag
wiórki kokosowe - 0,5 szklanka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: 5 jajek ugotować na twardo, po ostudzeniu obrać i wyjąć żółtka i zetrzeć na tarce lub przecisnąć przez praskę do czosnku. Mąkę pszenną wymieszać z mąką kokosową, wiórkami, proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, dokładnie posiekać z masłem i margaryną. Następnie dodać całe jajko i starte na tarce żółtka, zagnieść ciasto.

KROK 2: Na podsypanej mąką stolnicy ciasto rozwałkować wałkiem karbowanym na grubość 4-5 mm, pokroić w kwadraty i ułożyć na przygotowanej blaszce.

KROK 3: Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni, włożyć blaszkę z ciasteczkami i upiec na złoty kolor.