



Ciasteczka maślano-kokosowe

 Skoter

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 15 porcji

Składniki:

masło - 15 dag

mąka pszenna - 1 i 1/2 szklanka

cukier puder - 5 łyżka

wiórki kokosowe - 5 łyżka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miękkie masło zmiksować z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Dodać mąkę i wiórki, zmiksować, zlepić. Ciasto powinno mieć konsystencję i kształtować się jak modelina.

KROK 2: Przygotować kuleczki wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczyć.

KROK 3: Widelcem naciąć wzorki. Ułożyć w formie wyłożonej papierem do pieczenia

KROK 4: Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 15 minut.

KROK 5: Po upieczeniu i wystudzeniu wyjąć z formy.