




Kokosanki

 Agnieszka

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

masło - 50 g

cukier - 0.5 szklanka

białka - 2 szt.

wiórki kokosowe - 200 g

mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka

mleko - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondelku rozpuszczamy masło, następnie dodajemy cukier, mieszamy aż się rozpuści. W tym momencie można dodać mleko gdy masło i cukier wyda się za gęsty.

KROK 2: Następnie dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy powstałą masę będzie ona gęsta.

KROK 3: Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, pod koniec dodajemy 2 łyżeczki mąki.

KROK 4: Gdy masa kokosowa ostygnie dodajemy do ubitych białek., wszystko delikatnie mieszamy łyżką lub mikserem na najniższych obrotach.

KROK 5: Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układamy delikatnie łyżką porcje masy kokosowej. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 160 stopni i pieczemy 15-20 min do czasu aż się zrumienia.