




## Kokosowe babeczki

 [\\_Róża\\_](#)


Polecane na: [ciasta](#)

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

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

jogurt naturalny - 125 ml  
jajko - 2 szt.  
masło roztopione - 75 g  
mąka pszenna - 150 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
wiórki kokosowe - 1/2 szklanka  
sól - szczypta  
drobny cukier - 110 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło rozpuszczamy, wiórki kokosowe prażymy na suchej patelni do osiągnięcia złotego koloru. Składniki suche mieszamy w misce. Jogurt i masło rozpuszczone i przestudzone mieszamy w drugiej misce, następnie zotrzepujemy z jajkami. Zawartość obu misek łączymy za pomocą łyżki, w razie potrzeby można dodać troszkę mleka. Masę przekładamy do papilotek, do 2/3 wysokości. Pieczemu 25 minut w 170 stopniach. Smacznego :D