





Kokosowe chipsy z białek

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

białka - 3 szt.

masło - 40 g

olej kokosowy nierafinowany - 40 g

cukier puder - 1 szklanka

mąka tortowa - 0,5 szklanka

mąka kokosowa - 0,5 szklanka

jogurt grecki - 1 łyżka

sok z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło i olej kokosowy, jogurt i sok z cytryny utrzeć z cukrem pudrem.

KROK 2: Następnie ciągle ubijając stopniowo dodawać po 1 białku. Mąki przesiać, połączyć z masą i miksować aż ciasto stanie się gładkie i lśniące.

KROK 3: Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego, wyciskać porcje ciasta i łyżką lub łyżką cienko rozsmarować tworząc koła o średnicy 4-5 cm.

KROK 4: Blaszkę włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do czasu aż brzegi zaczną się rumienić. Szybko wyjąć blaszkę z piekarnika i za pomocą łyżki zdejmować krążki i jeszcze gorące układać na foremki do pieczenia rurek, lekko docisnąć dłońmi.