





Kokosowo-czekoladowe ciasteczka

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 250 g

masło - 100 g

olej kokosowy nierafinowany - 4-5 łyżka

cukier puder - 80-100 g

żółtka - 2 szt.

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

ocet - 1 łyżka

kropelki czekoladowe - - trochę

cukier kryształ - - trochę

białko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Posiekać z masłem, dodać cukier puder, żółtka i olej kokosowy. Wszystko razem posiekać, wsypać kropelki czekoladowe i szybko zagnieść ciasto. Przykryć i pozostawić na 10-15 minut.

KROK 2: Następnie rozwałkować na grubość 3-4 mm i ostrym nożem lub radełkiem pokroić w romby. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować białkiem, posypać cukrem kryształem.

KROK 3: Blaszkę z ciasteczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.