Śliwkowe kokosanki

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- Śliwki kalifornijskie Bio - 6 szt.
- masło roślinne - 60 g
- mleko roślinne - ewentualnie woda - 3 łyżka
- mąka kokosowa - 2 łyżka
- cukier z agawy Bio - 3/4 szklanka
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- białka - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki kalifornijskie Bio ścieramy na tarce lub blenderujemy na jednolitą masę.

KROK 2: Masło roztapiamy w rondeliku, dodajemy cukier z agawy Bio a na koniec masę ze śliwek. Mieszamy aż całość się całkowicie połączy.

KROK 3: Gdy masa będzie jednolita dolewamy mleko roślinne bądź wodę oraz wsypujemy wiórki kokosowe. Mieszamy do połączenia się. Masa powinna być gęsta i kleista. Odstawiamy do lekkiego przestygnięcia.

KROK 4: Białka z jajek ubijamy na puszysta pianę, gdy już będzie sztywna dodajemy mąkę kokosową. Stopniowo dodajemy pianę do masy wiórkowej delikatnie mieszając.

KROK 5: Rękoma lepimy jednakowej wielkości kulki (średnica około 3-4 cm). Pieczemy w 150 stopniach przez maksymalnie 20 minut na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.