

ANIA STARMACH

Kokosanki

Co kupić?

- 200g wiórków kokosowych
- 150g cukru
- 60g masła
- 4 białka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka soku z cytryny

Jak przygotować?

1. Masło podgrzewaj, dodaj 100 g cukru. Podgrzewaj i poczekaj, aż się rozpuści.
2. Do masła dodaj wiórki kokosowe, wymieszaj. Ostudź masę.
3. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodaj pozostały cukier (50 gramów), sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną.
4. Połowę piany wymieszaj delikatnie z kokosem, stopniowo dodawaj pozostałą pianę.
5. Małą łyżeczką nakładaj niewielkie porcje masy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
6. Piecz 16–18 minut w temperaturze 180 stopni.