ANIA STARMACH

Ciasteczka kokosowe z kruszonym kakao

Co kupić?

- **100g** mąki kokosowej Purella (ok. 8 łyżek)
- **80g** masła (ok. 4-6 łyżki)
- **2** łyżki miodu
- **3** łyżki surowego kruszonego kakao Purella

Jak przygotować?

1. Mąkę, miód i miękkie masło wymieszaj. Dodaj kruszone kakao, ciasto zlep w kulkę i schładzaj w lodówce przez minimum 30 minut.
2. Z masy lep niewielkie kulki. Ułóż je na blaszce (przykrytej papierem do pieczenia) w niewielkich odstępach od siebie, spłaszcz je łyżką.
3. Piecz około 10 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu wyjmij i studź na kratce.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl