



Kokosanki bezowe

Autor: Kamila O

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Białka wbić do głębokiej miski, dodać szczyptę soli i ubić mikserem na sztywno. Pod koniec ubijania dosypywać do białek powoli cukier cały czas ubijając. Piana powinna wyjść gęsta i sztywna oraz błyszcząca.

Krok 2

Następnie dodać wiórki kokosowe i wymieszać łypatką. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i za pomocą rękawa cukierniczego wyciskać z masy rozety na blachę. Piec w nagrzanym piekarniku 180°C około 15 minut

Składniki:

4 białka

25 dag cukru

30 dag wiórków kokosowych

Szczypta soli