



kokoski z mlekiem kokosowym

Autor: mileneczka5

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Masło należy rozpuścić z cukrem w rondelku. Wlać mleko kokosowe i wrzucić wiórki. Zamieszać i zdjąć z ognia. Ubić pianę z białek ze szczyptą soli. Pod koniec dodać łyżkę mąki ziemniaczanej i delikatnie wymieszać. Nagrząć piekarnik do 180 stopni. Do białek dodać masę kokosową i połączyć całość. Wykładać duże okrągłe porcje łyżką na papierze do pieczenia. Piec na środkowej półce piekarnika ok. 15 min aż się zarumienią.

składniki

3 białka

4-5 łyżek mleka kokosowego

ok. 300 g wiórek kokosowych

1 łyżka mąki ziemniaczanej

pół szklanki cukru

ok. 50 g miękkiego masła łąciate