

KOKOSANKI

Składniki:

- 3 białka
- 150g cukru
- 150g wiórków kokosowych
- 2 łyżki bułki tartej

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do temperatury 175°C. Schłodzone białka ubić na sztywną pianę, następnie partiami dodawać cukier i całość ubijać jeszcze przez 2 minuty. Wsypać wiórki kokosowe i 2 łyżki bułki tartej. Delikatnie wymieszać łyżką lub mikserem na najwolniejszych obrotach. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Kokosanki układać za pomocą łyżeczki, formując ich kształt wedle uznania. Piec około 10-15 minut na jasnożółty kolor.



Zdjęcie – blacha wyłożona papierem do pieczenia z upieczonymi kokosankami



Zdjęcie – zbliżenie na upieczone kokosanki