

KOKOSANKI

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

pyszne ciasteczka

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 1 kostka(i)
- cukier - 1 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- mąka - 2,5 szkl.
- jajka - 3
- żółtka - 2
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- masło lub margaryna - 1,5 kostka(i)
- cukier - 1,5 szkl.
- śmietana gęsta - 3/4 szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- wiórki kokosowe - 4-5 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1 kostkę margaryny, 1 szkl. cukru 1/2 szkl. śmietany - zagotować
Jak wystygnie dodać: 2,5 szkl. mąki, 3 jajka, 2 żółtka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
1 cukier waniliowy - zmiksować mikserem
Wylać na blachę. Piec ok. 40 min.
Wystudzić i kroić w paski, a paski w równoległoboki.
- 2.** POLEWA:
1,5 kostki masła, 1,5 szkl. cukru, 3/4 szkl. śmietany gęstej, 3 łyżki kakao - zagotować
na wolnym ogniu 5-6 minut
- 3.** Polewę wlać do miski, wiórki kokosowe do innej. Maczać w polewie równoległoboki z
ciasta i obtaczać w wiórkach

Smacznego

Jak podawać?

Ułożone na tacce w piramidkę