

Bezy kokosowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Bezy kokosowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 białka z jaj, 2/3 szklanki cukru, 5 dkg wiórków kokosowych, 1 łyżka mąki. -

Etapy przyrządzania:

1. Białka ubijamy na sztywną pianę /dla łatwiejszego ubicia można do białek dodać szczyptę sody oczyszczonej/. Pod koniec ubijania dodajemy 3 łyżki cukru. Wiórki kokosowe przyrumieniamy na suchej patelni na złoty kolor i kiedy nie są już gorące mieszamy z resztą cukru i mąką, a na koniec mieszamy delikatnie z pianą z białek.

Blachę na kokosanki wykładamy papierem do pieczenia i łyżką nakładamy na nią masę kokosową. Kokosanki pieczemy w temperaturze około 140°C przez 25 minut przy uchylonych drzwiach piekarnika.

