

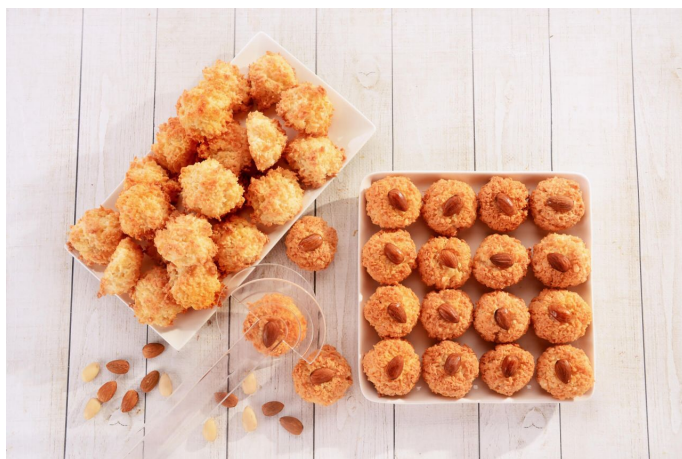
Kokosanki - 40 sztuk



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- wiórki kokosowe - 300 g
- cukier puder - 100 g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie 15 g
- masło lub margaryna - 60 g
- białka - 3 sztuki
- cukier - 50 g
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- sól - szczypta
- migdały - dowolna ilość

Sposób przygotowania

- 1 Na patelni rozgrzej masło, dodaj cukier puder, cukier wanilinowy i wiórki kokosowe, dokładnie wymieszaj. Wystudź.
- 2 Łyżeczkę białka zostaw, resztę ubij ze szczyptą soli i cukrem na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj mąkę ziemniaczaną.
Do ubitej piany dodaj wystudzone wiórki i delikatnie wymieszaj.
- 3 Płaską formę wyłóż papierem do pieczenia. Łyżeczką nabieraj porcje masy kokosowej, zrób z niej w wilgotnych dłoniach kulki i ułóż na papierze zachowując kilkunastocentymetrowe odstępy.
- 4 Na każdym ciasteczku połóż posmarowany od spodu białkiem migdał. Blachę z ciasteczkami włóż do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w temperaturze 170°C.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kokosanki - 40 sztuk



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g