

Kostki kokosowe

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Kostki kokosowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1/2 szkl.
- cukier puder - 1/2 szkl.
- jajka - 8 szt.
- proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka(i)
- margaryna Kasia - 1 kostka(i)
- cukier - 1/2 szkl.
- cukier waniliowy - 1 szt.
- kakao - 3 łyżka(i)
- woda - 5 łyżka(i)
- wiórki kokosowe - 30-40 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ciasto biszkoptowe: Żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Dodać ubitą pianę z białek. Powoli dosypywać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko wymieszać.
- 2.** Wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 30 minut w temperaturze 180 stopni C. Po wystygnięciu pokroić w kostkę.
- 3.** Polewa: Rozpuścić margarynę z wodą na małym ogniu. Dodać cukier, cukier waniliowy oraz kakao. Gotować 3 minuty na bardzo małym ogniu. Dokładnie wymieszać.
- 4.** Kostki pojedynczo dodawać widelcem i obtaczać w wiórkach kokosowych.