

Ciastka kokosowe oblane czekoladą.

Autor: **magelo**Przepisów: **278** Ocena: **1495**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- czekolada mleczna 10 dag.
- masło 15 dag.
- wiórki kokosowe 15 dag.
- jajka 3 szt.
- cukier 20 dag.
- mąka kukurydziana 3 łyżki
- mąka pszenna 4 łyżki
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Cukier wanilinowy 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczam w garnku , dodaję cukier wanilinowy i wiórki kokosowe i mieszając podgrzewam ok. 3 minuty. Studzę.
- 2 Białka ubijam na sztywno , dodaję cukier i cały czas ubijając żółtka. Ubijam 5 minut. Całą resztę mieszam łyżką. Najpierw dodaję wiórki z masłem , a następnie obie mąki i proszek do pieczenia. Dokładnie mieszam.
- 3 Piekarnik rozgrzewam do 190 stopni. Ciastka wyjmuję łyżką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę ok. 15 minut do złotawego koloru. Ciastka wyjmuję i studzę. Czekoladę roztapiam w kąpeli wodnej i polewam ciastka.

Twoje notatki do przepisu: