





Bezglutenowe kokosanki

przepisy.pl



Składniki:

- Kasia bez laktozy** - 50 gramów
- mleczko kokosowe - 50 mililitrów
- kasza jaglana - 150 gramów
- wiórki kokosowe - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajka - 2 sztuki

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kaszę podpraż na suchej patelni, a następnie przepłucz dokładnie na sicie.
2. Przełóż do garnka, zalej 2 szklankami wody i gotuj do miękkości na wolnym ogniu.
3. Ugotowaną kaszę wymieszaj z mleczkiem i miękką Kasią, a następnie zblenduj na gładką masę. Przełóż do miski.
4. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj masę z kaszy i wymieszaj.
5. Następnie dodaj wiórki kokosowe i wymieszaj.
6. Płaską blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Na papier kładź łyżką porcje masy. Wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piecz około 25 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl