
 15 minut  Łatwe

Składniki:

- masa karpatkowa z Delecty - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- cukier kryształ - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mak - 4 łyżki
- wiórki kokosowe - 0.5 szklanek
- ciemne kakao - 2 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Masę karpatkową przygotować według przepisu na opakowaniu.
2. Białka oddzielić od żółtek i utrzeć z cukrem. Dodać żółtka i dalej miksować do całkowitego połączenia. Dodać przesianą mąkę i proszek do pieczenia.
3. Podzielić na 3 równe części i do każdej z nich dodać kakao, wiórki, mak.
4. Na okrągłą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia na przemian wykladać po 1 łyżce z każdego ciasta.
5. Piec około 45-55 min. w temp. 180 st.
6. Gdy przestygnie, przełożyć masą karpatkową.