





Krucha kokosanka

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto zagnieść z dodatkiem tylko żółtek. Schłodzić. Rozwałkować.
2. Wyłożyć do natłuszczonej formy. Posmarować warstwę marmolady. Białka z cukrem ubić na sztywną pianę, dodać opakowanie wiórek, delikatnie wymieszać i wylać na ciasto. Powierzchnię wyrównać. Upiec.

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

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki

nadzienie

- wiórki kokosowe - 200 gramów
- cukier - 1 szklanka
- marmolada różana - 2 łyżki