

## Kokosanki w kształcie serca

### Składniki:

200 g wiórków kokosowych

2 białka jaj

120 g cukru

50 g masła

szczypta soli



### Wykonanie:

Masło rozpuszczamy w rondelku. Po rozpuszczeniu mieszamy z wiórkami kokosowymi i odstawiamy na chwilę. Ubijamy białka jaj z cukrem na sztywną pianę. Ubitą pianę dodajemy stopniowo do wiórków kokosowych, mieszając łyżką. Kładziemy na blaszkę foremkę w kształcie serca i do środka nakładamy masę kokosową, lekko dociskając palcem. Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170°C, grzałki góra i dół. Pieczemy około 15 min do ładnego zarumienienia. Smacznego!

Z przepisu wychodzi około 20 ciasteczek w kształcie serca, o wielkości 6 cm.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

