

## Kokosanki

### **Składniki na biszkopt:**

7 jajek  
1 szkl. cukru  
1 szkl. mąki pszennej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

### **Składniki na polewę czekoladową:**

250 g masła lub margaryny  
130 g cukru  
 $\frac{3}{4}$  szklanki mleka  
2 łyżki kakao

**Dodatkowo** około 300 g wiórków kokosowych



### **Wykonanie:**

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać pojedynczo żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać przesianą mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Delikatnie wszystko wymieszać ręcznie bez użycia miksera. Ciasto wylać do foremki o wymiarach około 38-24 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min w temperaturze 170- 180°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki i zdejmujemy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia.

Rozpuszczamy masło lub margarynę w rondelku. Następnie dodajemy mleko, cukier oraz kakao i na małym ogniu mieszamy do połączenia się składników. Polewę czekoladową lekko studzimy.

Pokrojony biszkopt na małe kawałki, zanurzamy w polewie czekoladowej, a następnie obtaczamy je w wiórkach kokosowych.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

