

Kokosanki



Chodziły za mną chyba kilka tygodni. Ciągłe brakowało mi albo któregoś składnika, albo czasu. No ale wreszcie się zebrałam i są. Przepis pochodzi z bloga [Moje Wypieki](#). Są to jedne z najprostszych ciasteczek, jakie kiedykolwiek robiłam, chrupiące i pyszne.

Składniki:

- 2 całe jajka
- 140g cukru pudru
- 200g wiórków kokosowych

Wykonanie:

1. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier puder i ubijamy dalej. Na koniec dodajemy żółtka i kiedy się utrą, wsypujemy wiórki. Mieszamy.
2. Ciasteczka układamy łyżką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
3. Pieczemy około 15-20 minut w 170 stopniach Celsjusza, aż góra zacznie się rumienić. Wówczas wyłączamy piekarnik i zostawiamy kokosanki w środku na około 15 minut.