

CIASTEczKA KOKOSOWE - MOTYLKI



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 6 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- kaszka ryżowa - 200 g
- margaryna - 125 g
- wiórki kokosowe - 50 g
- jajka - 4 szt
- cukier - 14 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Na stolnicę dajemy kaszkę ryżową robimy dołek dodajemy margarynę i wiórki kokosowe oraz jajka i resztę składników.

Zarabiamy energicznie ciasto schładzamy 30 minut.

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy grubo wycinamy motylki kładziemy na blaszkę - pieczemy 15 minut w temp 180

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!