Кокосовое печенье (13 апреля 2014)

Это печенье я заприметила у Ксюши **dancedance92** здесь. Вчера решила использовать свои белки. Получились очень вкусными - хрустящими снаружи, и тягучими внутри. Детям очень понравились. Я сделала полпорции, так как не знала, как они отнесутся к кокосу. Оказалось мало. Завтра сделаю еще, хорошо стружка кокосовая есть.
В рецепте сказано охладить на 30 минут в холодильнике, я этого не делала и сразу отсадила.
Несу печенье Ксюше **dancedance92** на ее "Конкурс".
Несу Ане **lifetastesgreat** на ФМ "Готовим быстро".
Забегу к Оксане **flamebelle** на ее ФМ "На пироду! На пикник!".
Ну, и занесу на ФМ "Рецепты из закладок".



Ингредиенты на 1 порцию:
220 г кокосовой стружки
175 г сахара
4 белка
40 г пшеничной муки

Приготовление:
Белки соединить с сахаром, нагреть на водяной бане до растворения сахара и до 55С.Взбить миксером до плотного состояния. Всыпать кокосовую стружку и муку, перемешать.
Охладить 30 минут в холодильнике (я пропустила этот этап).
Выложить в кондитерский мешок с гладкой насадкой, выдавить пики, или сформировать руками (руки смачивать водой).

Выпекать в разогретой до 170С духовке 30 минут. Я температуру немного снизила до 160С, чтобы не сгорели. Когда достаете - печенье будет мягковатым, но, когда остынет - оно станет тверже.
Приятного чаепития!

Комментарии (20)

flamebelle 12 апреля 2014 22:39

Такое чудесное печенье! Делала похожее по составу - это улет!!!Леночка, я знала, что ты принесешь печенье - ты же главный спец по нему))) Спасибо, дорогая!

eastflower 12 апреля 2014 23:08

Оксаночка, спасибо! Надеюсь еще что-нибудь тебе принести.

tomasi 12 апреля 2014 22:52

Лене Цой посвящаетсяПеченье для принцессыЭто просто объеденье,пара лунного печенья!Есть в затменье на закате,чтоб без ссор войти в весну.Это просто загляденьепара лунного печенье,Чтобы в лунное затменьес чистой совестью заснуть.

eastflower 12 апреля 2014 23:07

Татьяна, спасибо вам большое за такие чудесные стихи!

tomasi 13 апреля 2014 00:47

А Вам за печенье и вдохновегие, Лена! Я с таким удоаольствием готовлю по Вашим рецептам.

zuzu38 12 апреля 2014 22:59

Замечательная выпечка!Я тоже завтра планирую кокосовое печенье печь .Рецепт снова из закладок.У меня в рецепте нет муки.

eastflower 12 апреля 2014 23:08

Расскажешь потом, какие получились. Интересно, что мука дает.

tania_bondarets 13 апреля 2014 00:59

Лен, я тоже делаю похожее, но у меня с кукурузной мукой)http://tania-bondarets.livejournal.com/20178.html

eastflower 13 апреля 2014 20:05

Да, я тоже с кукурузной делала, пора еще раз повторить.

lenkazhestyanka 13 апреля 2014 02:14

Обожаю это печенье, нереально вкусное именно по этому рецепту! Эх, после куличей белки останутся!)))

eastflower 13 апреля 2014 20:05

Ага, только исчезает очень быстро.

lenkazhestyanka 13 апреля 2014 22:51

Ну оооочень быстро, моментально)))

lifetastesgreat 13 апреля 2014 05:37

шикарный вариант для избавления от накопившихся белков!

eastflower 13 апреля 2014 20:06

Да, самое то, чтобы белки использовать и домашних порадовать.

sunpolina 13 апреля 2014 15:04

Да, должно быть восхитительная кокосовая меренга на выходе :))

eastflower 13 апреля 2014 20:06

Полиночка, она долго не жила - каких-то 2 часа и дети попросили еще.

liligorina 13 апреля 2014 19:11

Прикольные пИченьки)) Лен, поправь ссылочку на свой ФМ - она у тебя никуда не ведет из этого поста.

eastflower 13 апреля 2014 20:48

Лиля, спасибо! Подправила.

dancedance92 18 апреля 2014 10:13

Леночка, так рада что понравились!)) а ведь они и правда вкусные:)))

eastflower 18 апреля 2014 21:08

Очень вкусные!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

