Кокосовое печенье (27 октября 2014)



Очень быстро в приготовлении и в поедании печенье. Я выложила потолще, поэтому у меня получились мягкими.
Если хотите в виде черепицы, то размазывайте по пергаменту очень тонким слоем.

Ингредиенты:
1 белок
40 г сливочного масла (растопить)
30 г мелкой кокосовой стружки
40 г сахарной пудры
40 г муки

Белок взбить с сахарной пудрой (можно с мелким сахаром) до плотных пиков.
Добавить муку, кокосовую стружку, растопленное масло, перемешать.
Вылоижть ложкой тесто. Выпекать при 180С 3-5 минут, если тесто потолще, как у меня то 5-8 минут.
Остудить и приятного чаепития!

Комментарии (21)

> **irsenas** 27 октября 2014 08:52
> Люблю такое)

> **eastflower** 28 октября 2014 02:01
> Ирочка, спасибо! Я тоже люблю за быстроту.

> **aranart** 27 октября 2014 10:15
> Ела похожее, вкусное оно)

> **eastflower** 28 октября 2014 02:01
> Дарик, спасибо! Детки оценили, а мне работы на 20 минут.

> **agro_al** 27 октября 2014 11:43
> Лена, какие чудесные печеньки)))

eastflower 28 октября 2014 02:01

Мариночка, спасибо!

sunpolina 27 октября 2014 12:42

Чудесное :)

eastflower 28 октября 2014 02:01

Полиночка, спасибо! Я печеньки люблю :))

larik_malasha 27 октября 2014 13:55

я очень люблю кокосовые печеньки :)) Твои очень классные!

eastflower 28 октября 2014 02:05

Ларисочка, спасибо! Они мне очень понравились за простоту. Деткам тоже :))

tania_bondarets 27 октября 2014 18:46

и я похожее делаю

eastflower 28 октября 2014 02:05

Ура, ура, мы дружной компанией любим кокосовые печеньки :))

tania_bondarets 28 октября 2014 16:37

да-да-да!

flamebelle 27 октября 2014 22:37

У меня подобный рецепт, только порция в несколько раз больше ;-)

eastflower 28 октября 2014 02:05

Да, правильно, порция должна быть намного больше :))

lily_rocha 28 октября 2014 17:50

Прекрасное! забираю))

eastflower 28 октября 2014 21:35

Юленька, спасибо! Буду рада, если понравится.

surrealnay 28 октября 2014 20:27

а я вот почему то такое не пекла((

eastflower 28 октября 2014 21:35

Буду рада, если пригодится :)

Narine Hovhannisyan 30 октября 2014 09:01

хорошие печеньки спасибо

eastflower 30 октября 2014 14:55

Нарине, я очень рада, что вам понравились.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

