Кокосовое печенье

Добавил(а) Оля
18.05.10 06:46 - Последнее обновление 21.05.10 11:33

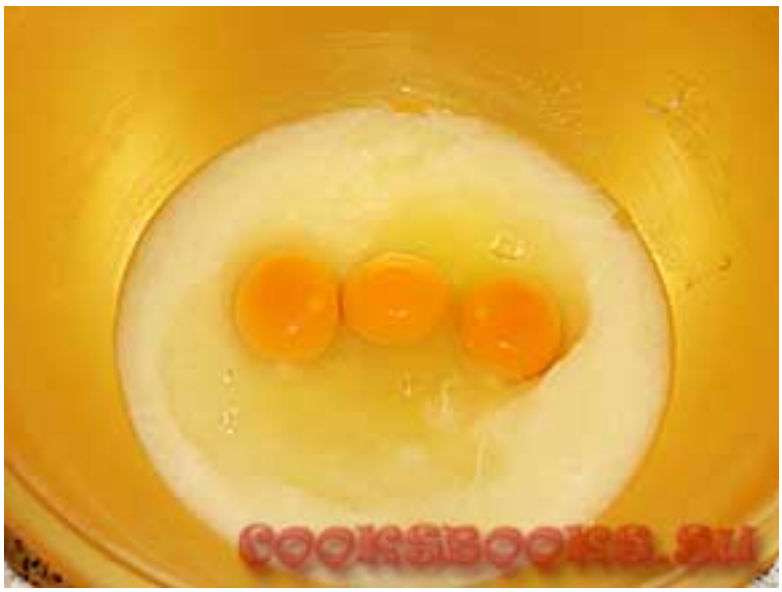




Продукты для рецепта

- Мука – 500 гр.
- Сахар – 20г., Масло – 200г.
- Кокосовая стружка – 150гр.
- Яйцо – 3 шт.

- Разрыхлитель теста - 1 ч.л.
- Ванилин - 0,5 гр.



Замешиваем тесто.

Смешиваем мягкое масло,сахар,разрыхлитель и ванилин.

Добавляем яйца и перемешиваем.



Тесто.

Добавляем кокосовую стружку, перемешиваем.



Тесто готово.

Замешиваем тесто.

Тесто не должно прилипать к рукам,

но и не должно быть слишком тугим.



Печенье Кокосовое.

Раскатывает лепёшку 5 мм. толщиной.

Вырезаем ровные кружочки стаканом или любые другие формы.



Печенье кокосовое.

Выкладываем на противень, посыпанный мукой, или на бумагу для выпечки.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета 25-30 минут (это зависит

Приятного апптетиа!!!

{kunena_discuss:14}