

Кокоски



Продукти: 4 яйца, 200 гр. захар и около 350 – 400 гр. кокос.

Приготвяне: Точно, ясно и кратко ☺ Всичко се смесва и разбърква добре. Ако яйцата ви са по-големички, може да се наложи да добавите повече кокос. От сместа се оформят топчета. Нарездат се в тавичка покрита с хартия за печене. Пекат се в загрята фурна на около 160 – 180 ° до златист загар. По желание може да разтопите шоколад и да ги потопите. Аз лично ги обичам в оригиналният им вид – рошави, хрупкави отвън, мекички отвътре с наситен вкус на кокос ...

И нека се потопим с наслада в летните емоции ...