

# Kokosowa Kremówka

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

**Ok**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- margaryna - 1/2 kostka(i)
- cukier - 1/2 szkl.
- mąka - 2 szkl.
- jaja - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka(i)

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Z wyżej podanych składników zagnieść ciasto i na to ciasto wylać gorącą masę budyniową.
- 2.** Masa budyniowa:  
Litr mleka zagotować , dodać 3 budynie śmietankowe Winiary. I na to dajemy masę kokosową.
- 3.** Masa kokosowa:  
2 jajka, 1/2 szklanki cukru, 20 dag wiórek kokosowych, 1/2 kostki margaryny.  
Margarynę rozpuścić. Ubić pianę z białek - dodać cukier, żółtka, wiórki - dobrze wymieszać. Do masy dodać ostudzoną margarynę. Wylać na masę budyniową. Piec około 40 minut.