

Finom kókuszos süti

Hozzávalók:

28 dkg liszt
20 dkg margarin
12 dkg cukor
4 tojássárgája
1 mokkáskanál szódbikarbóna

Tetejére:

4 tojásfehérje
18 dkg cukor
10 dkg kókuszreszelék
1 vaníliás cukor
Baracklekvár



Elkészítés:

Az anyagokat összegyűrjük, pihentetjük.

Kinyújtjuk és a nagy tepsibe téve a tetejét megkenjük baracklekvárral.

A 4 tojásfehérjét habbá verjük, 18 dkg porcukorral, vaníliás cukrot és 10 dkg kókuszreszeléket teszünk bele és a tetejére kenjük. Lassú tűznél sütjük 180 C°-on szép rózsaszínűre.

Nagyon finom!